





Guide d'installation et d'entretien pour les
• CUISINIÈRES •
Majestic • Professionelle • Quadra

Caracteristiques des cuisinières

Ces avertissements visent différents modèles de cuisinières. S'assurer d'identifier correctement le modèle que vous possédez (voir la plaque signalétique).

MODEL	DIMENSIONS
UP60	23 5/8 po (Largeur) x 23 5/8 po (Profondeur) x [33 15/32 po - 35 53/64 po] (Hauteur)
UP76	29 7/8 po (Largeur) x 23 5/8 po (Profondeur) x [33 15/32 po - 35 53/64 po] (Hauteur)
UM76	29 7/8 po (Largeur) x 27 9/16 po (Profondeur) x [34 1/4 po - 36 20/32 po] (Hauteur)
UP90, UPD90	35 7/16 po (Largeur) x 23 5/8 po (Profondeur) x [33 15/32 po - 35 53/65 po] (Hauteur)
UM90	35 7/8 po (Largeur) x 27 9/16 po (Profondeur) x [34 1/4 po - 36 20/32 po] (Hauteur)
UPD100	39 3/8 po (Largeur) x 23 5/8 po (Profondeur) x [33 15/32 po - 35 53/64 po] (Hauteur)
UQM100	39 3/8 po (Largeur) x 25 19/32 po (Profondeur) x [34 1/4 po - 36 20/32 po] (Hauteur)
UMD100	39 3/8 po (Largeur) x 27 9/16 po (Profondeur) x [34 1/4 po - 36 20/32 po] (Hauteur)
UP120,UPD120	47 1/4 po (Largeur) x 23 5/8 po (Profondeur) x [33 15/32 po - 35 53/64 po] (Hauteur)
UM120	47 7/8 po (Largeur) x 27 9/16 po (Profondeur) x [34 1/4 po - 36 20/32 po] (Hauteur)
UP150	59 1/16 po (Largeur) x 23 5/8 po (Profondeur) x [33 15/32 po - 35 53/64 po] (Hauteur)
UM150	59 1/2 po (Largeur) x 27 9/16 po (Profondeur) x [34 1/4 po - 36 20/32 po] (Hauteur)

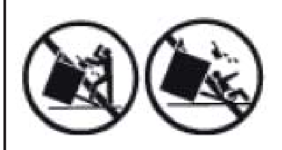
cod. I/301/90

11/2009



IMPORTANT - SVP LIRE ET SUIVRE

- *Avant de commencer, S.V.P. lire ces instructions avec soin et en entier.*
- *Ne pas retirer de l'appareil les étiquettes, avertissements et plaques permanentes. Ceci pourrait entraîner l'annulation de la garantie.*
- *Respecter tous les codes et règlements nationaux et locaux.*
- *S'assurer que l'appareil est mis à la terre correctement.*
- *L'installateur doit remettre ce manuel au propriétaire qui doit le conserver pour l'inspecteur local et pour référence future.*



Avertissement !

- **Cette cuisinière peut basculer provoquant des blessures corporelles.**
- **Installer les dispositifs antibasculement fournis avec la cuisinière.**
- **Voir notice d'installation**

IMPORTANT: CONSERVER CE MANUEL POUR L'INSPECTEUR LOCAL EN ÉLECTRICITÉ. LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE. SE CONFORMER À TOUS LES CODES ET RÈGLEMENTS EN VIGUEUR.

AVERTISSEMENT: Si les instructions de ce manuel ne sont pas respectées rigoureusement, il pourrait survenir un feu ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

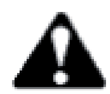
Ne pas entreposer d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables dans l'aire de cet appareil ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **N'allumez aucun appareil;**
- **Ne touchez à aucun commutateur;**
- **N'utilisez aucun téléphone dans l'immeuble;**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz du téléphone d'un voisin ne pas utiliser le vôtre. Suivre les instructions du fournisseur de gaz;**
- **Si vous ne réussissez pas à rejoindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.**

L'installation et le service doivent être effectués par un installeur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou en l'absence de ceux-ci, au Code national de gaz combustible ANSIZ223.1 en vigueur. L'installation électrique doit être conforme au Code national d'électricité ANSI/NFPA70 en vigueur et/ou aux codes locaux. AU CANADA: L'installation doit être conforme au Code national du gaz combustible CAN/CGA-B149.1 en vigueur ou le Code d'installation CAN/CGA-B 149.2, propane ou les codes locaux. L'installation électrique doit être conforme au Code national d'électricité CSA C22.1, PARTIE 1 en vigueur et/ou aux codes locaux.
- L'installation de tout appareil au gaz doit être effectuée par un plombier autorisé. Un robinet d'arrêt manuel du gaz doit être installé sur la canalisation d'alimentation en gaz en amont de la cuisinière pour assurer un fonctionnement sécuritaire et faciliter l'entretien.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de dommages à la propriété ou de blessures aux personnes provoqués par une installation inadéquate ou un usage inapproprié de l'appareil.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier ses produits, lorsque nécessaire ou utile, sans en affecter les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité essentielles.
- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique (non professionnel) uniquement.
- Cette cuisinière doit servir seulement aux fins prévues. Tout autre usage serait incorrect et, en conséquence, dangereux.
- Des risques de dommages ou de blessures peuvent survenir d'une mauvaise utilisation des portes ou tiroirs comme monter dessus, y prendre appui ou s'y asseoir.
- Des dangers potentiels peuvent survenir si on se sert de l'appareil comme d'un lieu de rangement.



AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de cet appareil pour réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.



Toujours garder l'espace autour de la cuisinière libre de tout matériel combustible, essence ou autres vapeurs et liquides inflammables.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Pour toutes les cuisinières:

Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance lorsque la cuisinière fonctionne. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur aucune partie de la cuisinière.

Porter les vêtements appropriés - Des vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lors de l'utilisation de la cuisinière.

Entretien par le propriétaire - Ne pas réparer ou remplacer aucune pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Rangement à l'intérieur de la cuisinière ou au-dessus - Les matières combustibles ne doivent pas être conservées dans un four ou près des éléments de surface de l'appareil.

Ne pas jeter de l'eau sur les feux de graisse   Étouffer les flammes ou utiliser un extincteur chimique à poudre ou à mousse.

Utiliser seulement des poignées sèches - Des poignées humides ou mouillées sur des éléments chauds peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas mettre en contact une poignée humide et un élément chaud. Ne pas se servir d'une serviette ou d'un autre linge épais.

Ovens:

Ouvrir la porte du four avec soin - Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments.

Ne pas chauffer des contenants alimentaires non ouverts - L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Garder la canalisation de ventilation libre de tout débris.

Insertion des grilles du four - Toujours insérer les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, éviter que les poignées n'entrent en contact avec l'élément chaud du four.

AVERTISSEMENT
Ne pas ranger d'objets pouvant attirer les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret de la cuisinière - un enfant grimpant sur une cuisinière pourrait se blesser gravement.

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.
Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont d'une couleur foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériels inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de celles-ci, la porte du four et la fenêtre de la porte du four. doors, and windows of the oven door).



GUIDE D'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé seulement par un technicien autorisé et conformément à la notice d'installation du fabricant. **IMPORTANT:** cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays concerné.

L'installation de cet appareil doit respecter les codes et ordonnances locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme aux Normes nationales américaines et le Code national du gaz combustible ANSI Z223.1-54. Si les codes locaux le permettent, il est recommandé de raccorder cette cuisinière à la canalisation d'alimentation en gaz à l'aide d'un raccord métallique flexible avec le nouveau design autorisé AGA ou CGA, max. 5 pi (1,5 m) de long, ½ po de diamètre intérieur (di). Ne pas plier ou endommager le raccord flexible en déplaçant la cuisinière. Le régulateur de pression a un tuyau femelle avec un filet de ½ po. Vous devrez déterminer le raccord requis selon la taille de votre canalisation d'alimentation en gaz, le raccord métallique flexible et le robinet d'arrêt.

Lors de son installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou en l'absence de ceux-ci, au Code national d'électricité ANSI/NFPA 70. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz pour tout essai de pression de ce système à une pression excédant ½ psi (3,5kPa). L'appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel durant tout essai de pression de ce système à une pression excédant ½ psi (3,5kPa). Pour utilisation avec un régulateur de pression. Le régulateur fourni doit être utilisé avec cet appareil; il doit être installé de façon appropriée de telle sorte qu'il soit accessible lorsque l'appareil est placé dans sa position permanente.

Le régulateur de pression doit être réglé pour le type de gaz utilisé pour alimenter la cuisinière. Cette cuisinière peut fonctionner au gaz naturel et au gaz propane. L'appareil est expédié de l'usine réglé pour une utilisation au gaz naturel: LES ORIFICES FIXES DE CONVERSION SE TROUVENT DANS LA POCHETTE DE DOCUMENTATION FOURNIE AVEC L'APPAREIL.

La trousse d'injecteurs pour la conversion du type de gaz est incluse dans la pochette avec la trousse d'installation de la plaque et le manuel du propriétaire.

L'entrée maximale de pression d'alimentation en gaz arrivant dans le régulateur de pression de l'appareil est de 20 CE (5kPa). La pression minimale d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur doit être d'au moins 1 CE (249Pa) au-dessus de l'entrée spécifiée de pression d'admission à l'appareil (cette pression est de 5 po CE pour le gaz naturel et de 10 po CE pour le gaz propane). Toutes les ouvertures et tous les orifices dans les murs, le plancher, l'arrière et le dessous de la cuisinière doivent être scellés avant l'installation de l'appareil.

ATTENTION: un robinet d'arrêt manuel doit être installé dans un endroit accessible sur la canalisation de gaz extérieure à l'appareil afin de fermer l'alimentation en gaz à l'appareil.

AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser de produits en aérosol autour de la cuisinière lorsqu'elle est en fonction.



PATTES

Les pattes sont emballées dans une boîte de carton. Les pattes doivent être installées près de l'endroit où la cuisinière sera utilisée, puisqu'elles ne peuvent supporter un long déplacement. Après avoir déballé l'appareil, le soulever d'environ 1 pi pour en dégager la palette de transport du fond. Garder l'appareil surélevé pour visser les pattes dans les attaches et le redescendre délicatement pour éviter tout stress excessif sur les pattes et la quincaillerie interne d'assemblage. Il est fortement recommandé d'utiliser un transpalette à main plutôt que de faire basculer l'appareil.

MODÈLE MAJESTIC

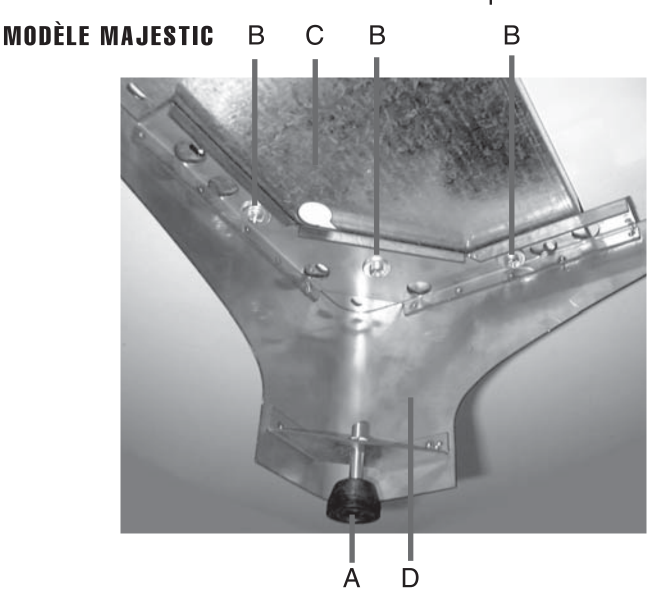


Fig.1a

1) Retirer la patte (A) de la cuisinière et la fixer dans le couvercle de patte (D)
2) Assujettir le couvercle de patte (D) avec les 3 boulons, les 3 rondelles et les 3 écrous (B) dans le support (C) localisé à l'arrière.

MODÈLE PROFESSIONNEL

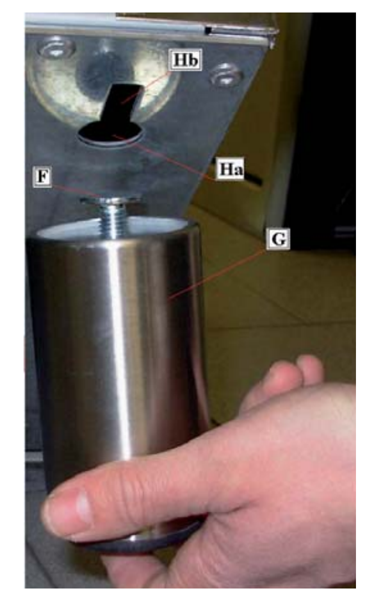


Fig.1b

1) Visser partiellement le boulon (F) dans la patte (G).
2) Insérer la patte (G) dans le trou (Ha), glisser dans la fente (Hb) et visser au complet le boulon (F).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Un régulateur de pression de gaz est fourni avec l'appareil. Il est rangé dans le four.

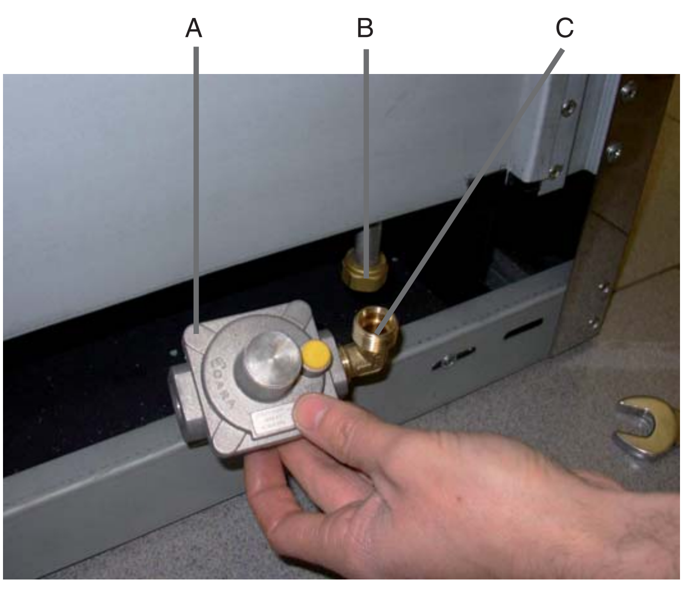


Fig.2a

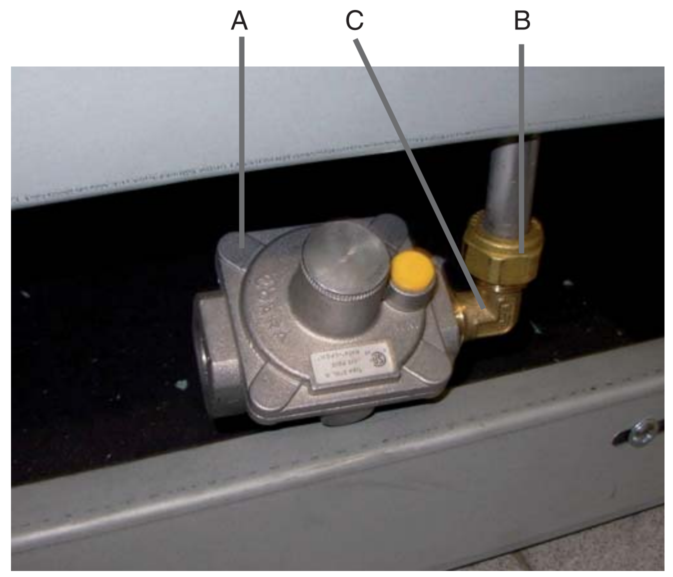


Fig.2b

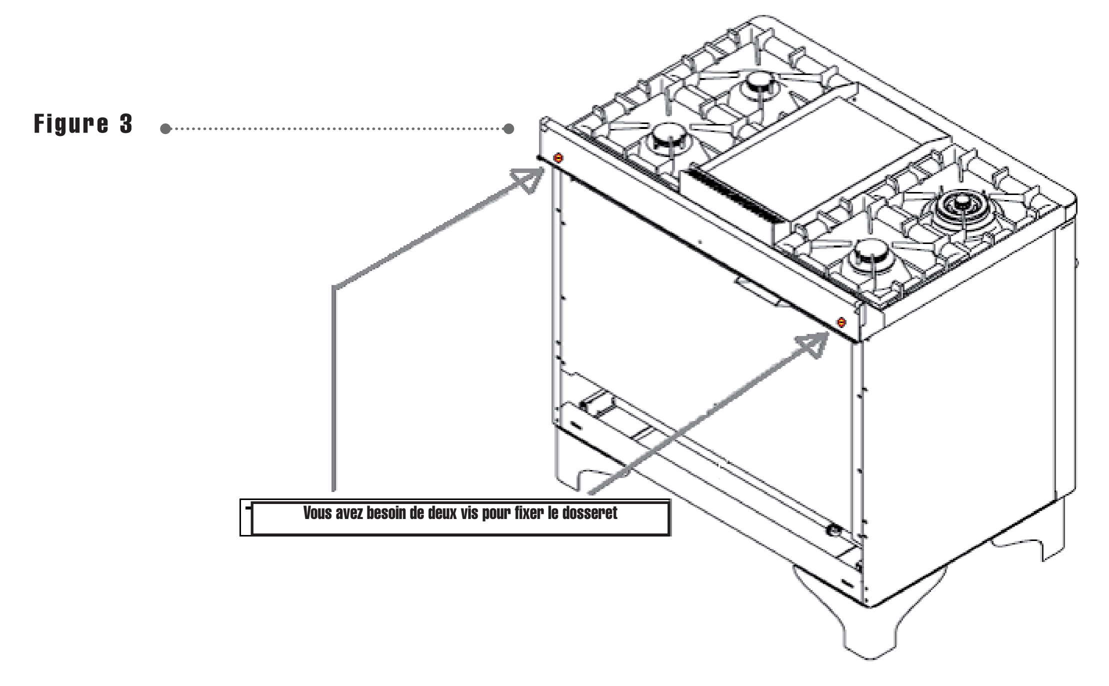
Comme illustré dans la **Figure 2a**, dévisser la pièce B de la pièce C.
Visser la pièce B dans la pièce A (**Fig. 2a**). Utiliser un joint approprié pour ce raccord.
Comme illustré dans la **Figure 2B**, visser les pièces A+B dans la pièce C.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET

SVP suivre les instructions d'installation en séquence:
1. Installer les pattes (voir les instructions appropriées à la **Fig. 3**).
2. Placer le dosseret et le fixer dans le bas à l'aide de deux vis comme illustré dans la **Figure 3.**

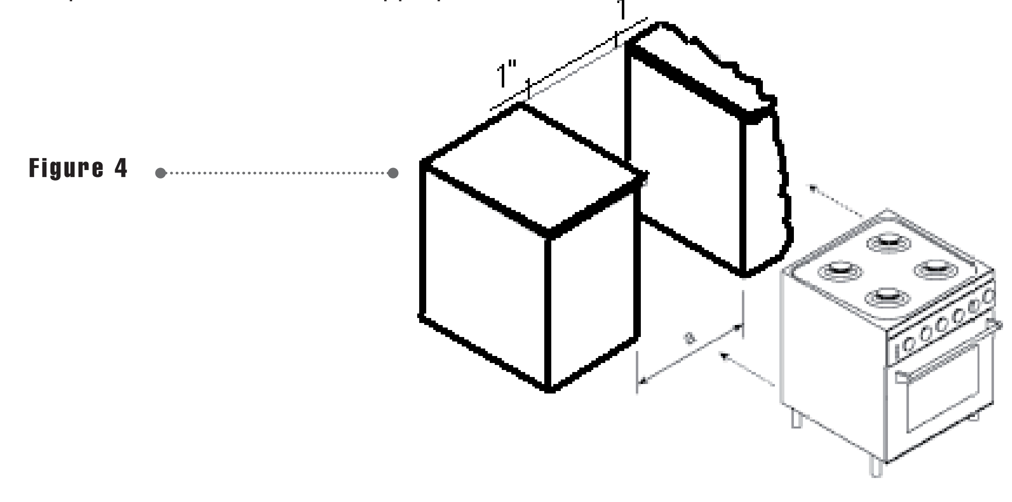
Figure 3



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

1. Les équerres antibasculement doivent être fixées au mur arrière, comme illustré dans la Fig. 4, avant l'installation du dosseret. La hauteur du point de fixation de l'équerre à partir du plancher doit être déterminée une fois que les pattes ont été réglées selon la hauteur voulue de l'installation (voir les instructions d'installation de la cuisinière) et après que la cuisinière a été mise à niveau.
2. Mesurer du plancher jusqu'au bas du dispositif antibasculement à l'arrière de la cuisinière.
3. Indiquer les deux orifices de l'équerre antibasculement (15/64 po (6 mm)) au mur en ajoutant 5/32 po (4 mm) à la mesure calculée. Les deux dispositifs antibasculement doivent être situés près des côtés de l'emplacement de la cuisinière (il est recommandé de les placer à 1 po (2,5 cm) des côtés).
4. Fixer les deux équerres au mur.
5. Installer le dosseret comme mentionné plus haut (voir installation du dosseret).
6. Régler les pattes de la cuisinière 5/16 po (8 mm) plus bas que la hauteur finale. Glisser la cuisinière au mur. Régler les pattes à la hauteur finale appropriée.

Figure 4





DÉGAGEMENT DES ARMOIRES LATÉRALES

1. Cette cuisinière peut être installée de façon directement adjacente aux armoires existantes au plancher (33 15/32 po – 36 20/32 po). IMPORTANT: La bordure supérieure du dessus de la cuisinière doit être au même niveau que le dessus de comptoir des armoires adjacentes. Ceci peut s'accomplir en utilisant le pointeau de réglage des pattes.
2. La cuisinière ne peut pas être installée directement adjacente à un mur latéral comme les armoires, électroménagers ou autre surface verticale latérale d'une hauteur dépassant 36 20/32 po. Il doit y avoir un dégagement latéral d'au moins 5 po.
3. À l'intérieur du dégagement latéral aux surfaces combustibles verticales au-dessus de 36 20/32 po, la profondeur maximale de l'armoire murale doit être de 13 po et les armoires murales à l'intérieur de ce dégagement latéral doivent être plus hautes de 18 po du dessus de comptoir de 36 po.
4. La distance A ne peut pas être inférieure à la profondeur de l'appareil.

B C F A D E

Figure 5

Pattes réglables

TABLEAU 1

A	≥ 33 15/32 po – 59 ½ po (60 cm – 151 cm)
B	36 po (91,5 cm)
C	13 po (33 cm)
D	18 po (45,7 cm)
E	36 po (91,5 cm)
F	5 po (12,7 cm)



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Cet appareil a été fabriqué pour une tension polarisée de 120 ou 240 volts/60Hz avec mise à la terre. La puissance électrique absorbée par chaque modèle est indiquée dans le Tableau de puissance - gaz - électricité inclus. Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, suivre ces instructions:

1. L'installation électrique et le tableau de distribution de votre résidence doivent être capables de supporter la charge de l'appareil (voir fiche signalétique).
2. Le système d'alimentation en courant doit posséder une plaque de terre efficiente.
3. La prise de courant (ou commutateurs multiples), avec ouverture de contact d'au moins 1/8 po (3 mm), doit être facile à atteindre une fois l'appareil installé.

Il n'y a pas de prise fournie avec l'appareil; vous devez avoir une prise normale capable d'assumer la charge électrique de l'appareil. Le filage d'alimentation ne doit pas atteindre une température dépassant de 120 oF la température ambiante.

RACCORD DU GAZ

Tous les raccords de gaz doivent être effectués conformément aux codes locaux et nationaux. La canalisation (service) d'alimentation en gaz doit être du même format ou d'un format plus grand que la canalisation d'admission de l'appareil. Cet appareil utilise une entrée de ½ po NPT. Le scellant de tous les raccords de canalisation doit être résistant au gaz propane.

1. Robinet d'arrêt manuel

Ce robinet fourni par l'installateur doit être installé sur la canalisation d'alimentation en amont de l'appareil et à un endroit facilement et rapidement accessible en cas d'urgence. Le robinet d'arrêt manuel doit être installé de telle sorte qu'il soit accessible lorsque l'appareil est installé à son emplacement permanent.

2. Régulateur de pression

1. Tout appareil de cuisson résistant de type commercial doit posséder un régulateur de pression sur la canalisation d'admission pour un fonctionnement sécuritaire et efficace, puisque la pression peut fluctuer selon la demande locale. Le régulateur de pression est fourni séparément avec la cuisinière; le régulateur est muni de deux filetages femelles de ½ po NPT; le régulateur doit être installé correctement afin d'être accessible lorsque l'appareil est installé à son emplacement permanent.
2. Cette cuisinière peut être alimentée en gaz naturel ou en gaz propane. L'appareil est expédié de l'usine avec un réglage pour l'emploi du gaz naturel. Les capuchons d'orifice doivent être vissés solidement lorsque du gaz propane est utilisé (voir conversion au gaz propane).
3. L'appareil, son robinet d'arrêt manuel et le régulateur de pression doivent être débranchés du système de canalisation d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression à des pressions excédant ½ psig (3,45kPa).
4. L'appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt manuel individuel au cours de tout essai de pression à des pressions excédant ½ psig (3,45kPa).

3. Raccords flexibles

Si l'appareil doit être installé avec des raccords flexibles et/ou des raccords rapides, l'installateur doit utiliser un raccord flexible commercial résistant de conception homologuée AGA d'un diamètre intérieur d'au moins ½ po (1,3 cm) NPT (avec un soulagement de traction suffisant) conformément aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69 et au Canada: normes CAN 1-6.10-88 sur les raccords métalliques pour appareils au gaz et CAN 1-6.9M79 sur les dispositifs de raccord rapide pour utilisation avec gaz combustible.

AVERTISSEMENT – Les vérifications de fuites de l'appareil doivent être effectuées conformément aux directives du fabricant. Avant de faire fonctionner le four, toujours vérifier les fuites possibles à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou d'une autre méthode acceptable. NE JAMAIS EMPLOYER UNE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES !



LISTE DE VÉRIFICATION DU RENDEMENT

Tous les brûleurs sont mis à l'essai avant de quitter l'usine. Aucun réglage n'est requis si les brûleurs sont raccordés conformément aux renseignements fournis sur la plaque signalétique. Vérifier le fonctionnement adéquat de chaque brûleur. Les flammes doivent être bleues peu importe le réglage. Si un appel de service est nécessaire, communiquer avec votre vendeur pour connaître les noms des agences de service autorisées. Les conversions de gaz et les installations initiales ne sont pas la responsabilité du fabricant.

L'installateur doit effectuer les vérifications suivantes. Voir les instructions plus bas

1. Vérifier l'allumage de chaque brûleur en surface.
2. Vérifier le réglage de l'obturateur d'air (seulement pour le four et le brûleur du gril); la flamme doit être d'un bleu marqué, aucun bout jaune ou étincelle jaune et aucun soulèvement de flamme.
3. Vérifier le réglage de flamme basse.
4. Vérifier l'allumage du gril et du four – tous les orifices des brûleurs.
5. Vérifier pour détecter toute fuite (odeur) de gaz à tous les raccords.
6. Vérifier les fonctions de cuisson au four et de cuisson par convection.

EXIGENCES
Ventilation de la pièce – Emplacement et ventilation.
ATTENTION - Une hotte de cuisinière peut être utilisée avec l'appareil; dans chaque cas, la hotte doit être installée conformément aux codes nationaux en vigueur.
ATTENTION - Le fonctionnement d'une hotte de cuisinière peut affecter la ventilation d'autres électroménagers; dans chaque cas, la hotte doit être installée conformément aux codes nationaux en vigueur.

CONVERSION À DIVERS TYPES DE GAZ
Toute conversion requise doit être effectuée par votre vendeur ou un plombier autorisé qualifié ou une entreprise de distribution de gaz. Veuillez remettre le présent manuel au technicien avant qu'il ne commence son travail sur votre cuisinière (les conversions de gaz sont la responsabilité du vendeur ou de l'utilisateur final).

AVERTISSEMENT
La trousse de conversion doit être installée par une entreprise de service qualifiée conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables émanant de l'autorité ayant juridiction. Si les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas respectées en tous points, un feu, une explosion ou une production de monoxyde de carbone peuvent se produire en causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la perte de vie. L'entreprise de service qualifiée est responsable de l'installation adéquate de la trousse. L'installation ne peut être jugée ni adéquate ni complète tant et aussi longtemps que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié comme cela est spécifié dans les instructions du fabricant fournies avec la trousse.

AVERTISSEMENT
Avant de procéder à la conversion, fermer l'alimentation en gaz de l'appareil avant de couper le courant électrique.

L'appareil est fourni pour utilisation avec un certain type de gaz; si vous devez le convertir, vous devez changer les injecteurs de brûleur, régler le débit d'air et le débit de gaz minimal. Avant d'effectuer ces opérations, vous devez couper l'alimentation électrique à l'appareil pour éviter tout contact accidentel.

Avant d'effectuer tout travail d'entretien, couper l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz à l'appareil.



ADAPTATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION POUR UTILISATION AVEC DIVERS TYPES DE GAZ.

Le régulateur de pression fourni avec l'appareil peut se convertir au gaz naturel à une pression de sortie nominale de 5 po CE ou au gaz propane à une pression de sortie nominale de 10 po CE; ce régulateur est préréglé en usine pour fonctionner avec l'une de ces pressions ou l'un de ces types de gaz comme indiqué sur les étiquettes de préréglage apposées sur l'appareil, l'emballage et la notice d'installation.

Lorsqu'une conversion du gaz naturel au gaz propane est effectuée, il faut également changer l'orifice de dérivation. La vis de réglage de l'orifice de dérivation doit être entièrement vissée à fond.

Pour convertir le régulateur (**Fig. 6** et **Fig. 7**) pour utilisation de l'autre gaz différent de celui pour lequel il est préréglé, il faut respecter les étapes suivantes:
1. Dévisser à la main la butée métallique dans le haut du régulateur.
2. Dévisser à la main la pièce de plastique blanc vissée sous la butée métallique mentionnée plus haut, après quoi, revisser la pièce de plastique blanc dans la direction opposée sous la butée métallique (en ce qui a trait au gaz, voir les mentions « LP » (gaz propane) et « NAT » (gaz naturel) avec les flèches indicatrices sur la pièce blanche).

3. Revisser à la main la butée métallique dans sa position initiale sur le régulateur.

Une fois ces trois étapes franchies, le régulateur de pression est converti pour utilisation avec l'autre gaz/pression.

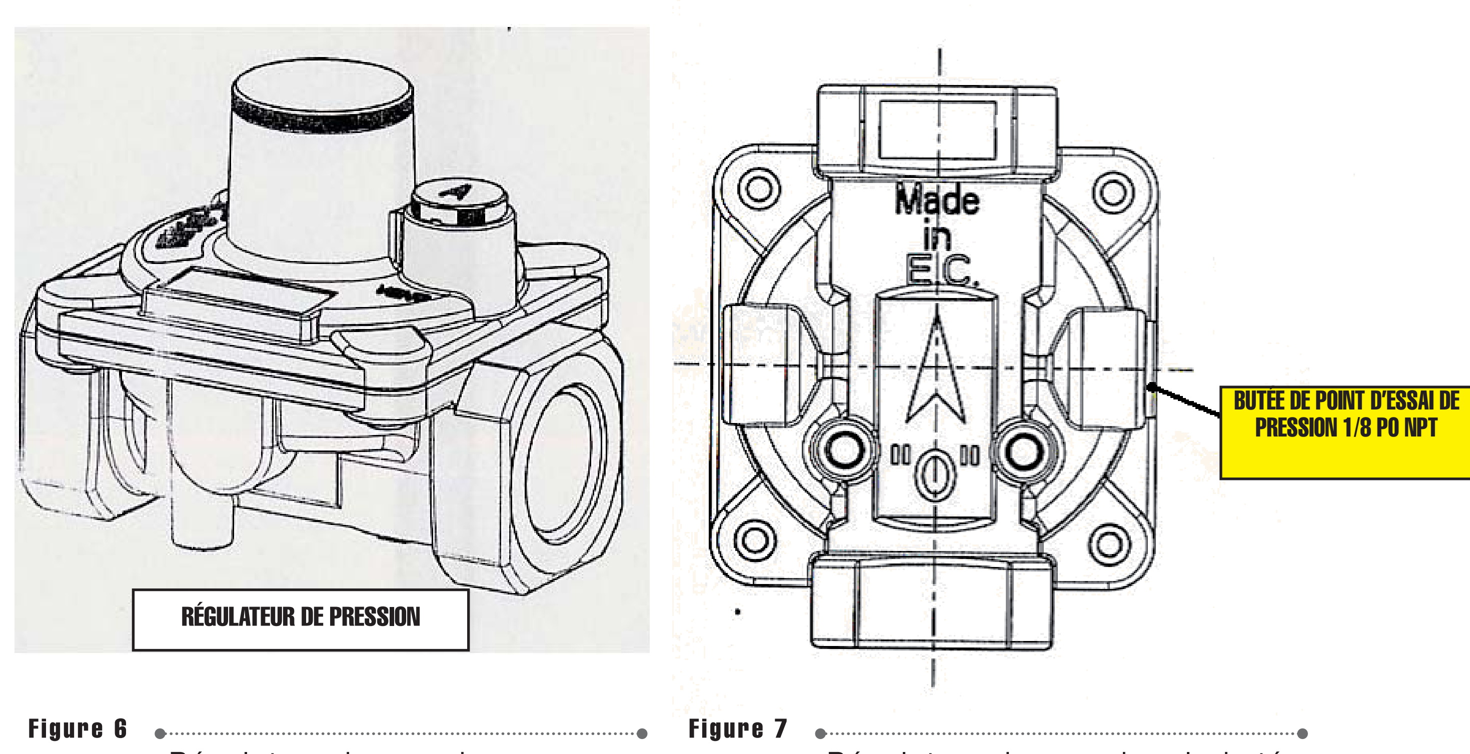


Figure 6 Régulateur de pression

Figure 7 Régulateur de pression; la butée du point d'essai de pression est indiquée



CHANGEMENT DES INJECTEURS ET RÉGLAGE DU DÉBIT D'AIR

TABLEAU 2

Brûleur	Gaz	Débit d'entrée [Btu/h]	Dimension de l'orifice (1/100) mm	Débit de cuisson à petit feu	Dimension de l'orifice de dérivation (1/100) mm
SR	NATUREL (A)	7 000	120	2 100	Adj.*
R	NATUREL (A)	10 500	145	3 200	Adj.*
Poissonnière	NATUREL (A)	10 500	145	3 600	Adj.*
TC	NATUREL (A)	15 500	180	5 600	Adj.*
Plaque chauffante	NATUREL (A)	10 500	145	3 600	Adj.*
Grand brûleur solide	NATUREL (A)	8 500	130	2 100	Adj.*
Petit brûleur solide	NATUREL (A)	8 500	130	2 100	Adj.*
FOUR (60)	NATUREL (A)	11 500	155	2 800	Adj.*
GRILL (60)	NATUREL (A)				
FOUR (70)	NATUREL (A)				
GRILL (70)	NATUREL (A)				
FOUR (90)	NATUREL (A)				
FOUR (90) 2 brûleurs	NATUREL (A)	15 000	2 X 130	5 000	Adj.*
FOUR (90) 1 brûleur	NATUREL (A)	15 000	180	3 600	Adj.*
GRILL (90)	NATUREL (A)				
SR	Propane (E)	7 000	78	2 100	45
R	Propane (E)	10 500	95	3 200	55
Poissonnière	Propane (E)	10 500	95	3 600	60
TC	Propane (E)	15 500	117	5 600	75
Plaque chauffante	Propane (E)	10 500	95	3 600	60
Grand brûleur solide	Propane (E)	8 500	85	2 100	45
Petit brûleur solide	Propane (E)	8 500	85	2 100	45
FOUR (60)	Propane (E)	11 500	95	2 800	55
GRILL (60)	Propane (E)				
FOUR (70)	Propane (E)				
GRILL (70)	Propane (E)				
FOUR (90) 2 brûleurs	Propane (E)	15 000	2 X 82	5 000	72
FOUR (90) 1 brûleur	Propane (E)	15 000	115	3 600	60
GRILL (90)	Propane (E)				



A1) Brûleurs de la plaque

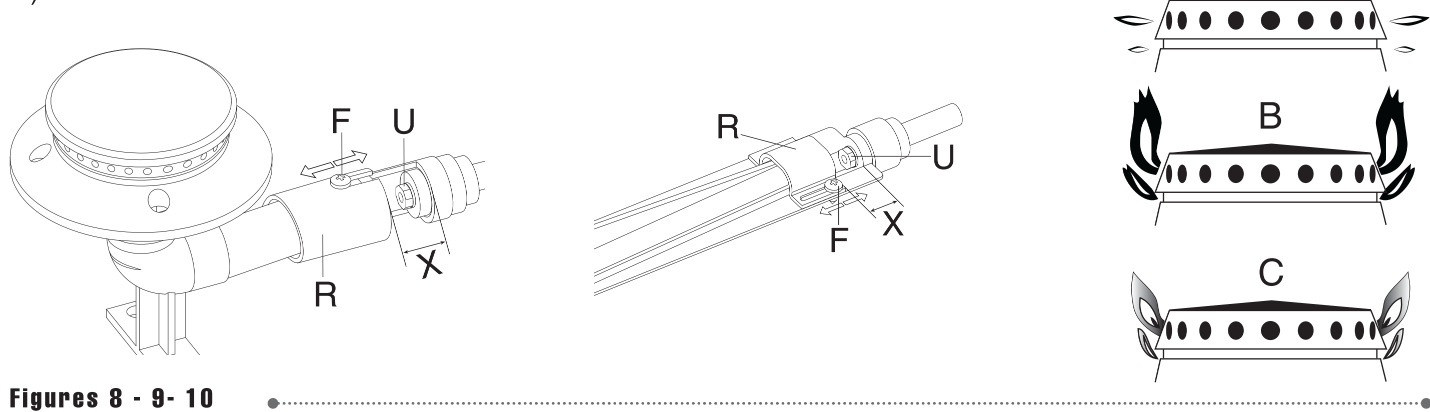
1. Retirer la grille, les capuchons et les brûleurs de la plaque de cuisson.
2. Soulever la surface de cuisson.
3. Dévisser la vis (F) et retirer le manchon (R).
4. Dévisser les injecteurs (U) et les remplacer par les injecteurs appropriés au gaz utilisé (fournis avec la cuisinière). Voir **TABLEAU 2**.
5. Le débit d'air est réglé par le manchon (R) selon la valeur (X) indiquée dans le **TABLEAU 2** pour l'admission d'air principale. Une fois le réglage complété, fixer le manchon (R) avec la vis (F)

A2) Réglage du débit d'air

Le réglage du débit d'air doit être effectué alors que le brûleur est allumé et que la flamme est au maximum. Ex.: (**Fig. 10**)

A) Flamme à trop grand débit d'air: flamme petite et mince. Déplacer le manchon (R) vers l'avant.
B) Flamme manquant d'air: irrégulière avec des filets jaunes. Déplacer le manchon (R) vers l'arrière.
C) Flamme normale: d'une couleur bleu clair.





Figures 8 - 9- 10

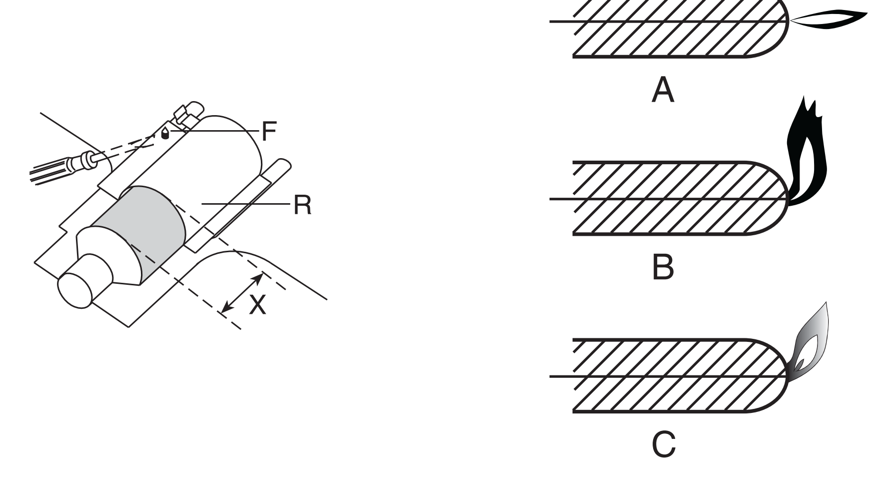
B1) Brûleur du four

1. Retirer la grille du fond.
2. Retirer les vis de soutien pour déplacer le brûleur.
3. Dévisser les injecteurs et les remplacer par les injecteurs appropriés au gaz utilisé (fournis avec la cuisinière). Voir **TABLEAU 2.**
4. Dévisser la vis (F).
5. Le débit d'air du brûleur doit être réglé par le manchon (R) selon la valeur (X) indiquée dans le **TABLEAU 2** pour l'admission d'air principale.
6. Une fois le réglage complété, fixer le manchon (R) avec la vis (F).

B2) Réglage du débit d'air

Le réglage du débit d'air doit être effectué alors que le brûleur est allumé et que la flamme est au maximum. Ex.: (**Fig. 12**):

D) Flamme à trop grand débit d'air: flamme petite et mince. Déplacer le manchon (R) vers l'avant.
E) Flamme manquant d'air: irrégulière avec des filets jaunes. Déplacer le manchon (R) vers l'arrière.
F) Flamme normale: d'une couleur bleu clair.



Figures 11 - 12



RÉGLAGE DE L’ÉCOULEMENT GAZEUX MINIMAL

Lors de l’installation de la cuisinière, il faut vérifier que le réglage de l’écoulement gazeux minimal aux brûleurs de la plaque de cuisson et du four est correct. S’il y a eu conversion de gaz, il est essentiel de régler cet écoulement gazeux minimal. La méthode de réglage est la suivante:

A) Brûleurs de la plaque de cuisson (fig. 13)

1. Allumer un brûleur à la fois et tourner la flamme au maximum.
2. Retirer la poignée de la tige d’admission de gaz correspondante et insérer un tournevis dans la vis (**fig. 14a, 14b DUAL)**.
3. Tourner la tige à la position minimum.
4. Dévisser en tournant vers la gauche pour augmenter la flamme ou visser vers la droite pour la diminuer. Si un gaz liquide est utilisé (butane – propane), la vis de réglage doit être entièrement vissée.

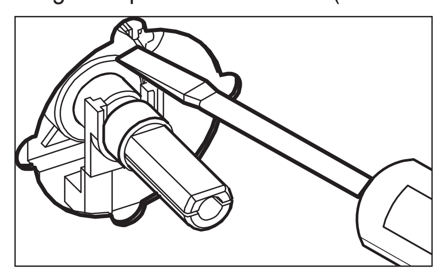


Figure 13

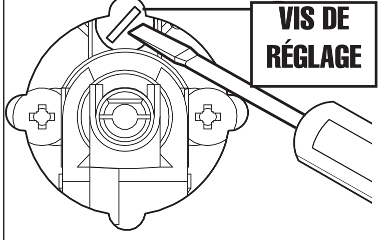


Figure 14a

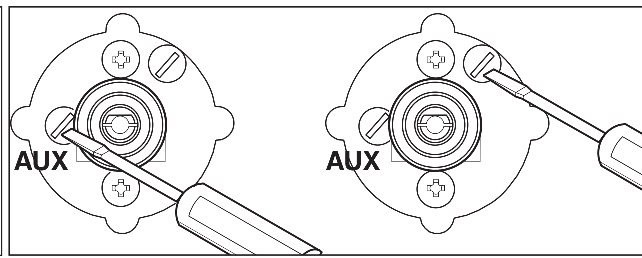


Figure 14b (DUAL)

B) Brûleur du four (fig. 15)

1. Retirer la grille du fond.
2. Allumer le brûleur et le laisser allumé au moins 10 minutes, la porte du four fermée.
3. Tourner la poignée au minimum et, toujours avec la porte fermée, vérifier si les flammes ont diminué tout en continuant de brûler avec constance (environ 3-4 mm).
4. Retirer la poignée du thermostat. Insérer un tournevis dans la vis appropriée (**Fig. 15**): tourner à l’inverse des aiguilles d’une montre pour augmenter le minimum et dans le sens des aiguilles pour le diminuer. La flamme doit demeurer stable et homogène.
5. Si les flammes ne sont pas bien réglées au minimum, répéter les étapes décrites plus haut.
6. Si un gaz liquide est utilisé (butane – propane), la vis de réglage doit être entièrement vissée.

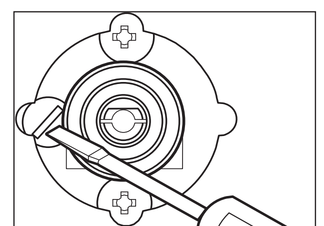


Figure 15

INSTRUCTIONS D’ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

Pièces de remplacement
Les pièces de remplacement autorisées doivent être utilisées lors de l’entretien et de la réparation de l’appareil. Les pièces de remplacement sont offertes par des distributeurs de pièces accrédités par le fabricant.

Le service et l’entretien préventif doivent être exécutés uniquement par des techniciens accrédités.
Pour pouvoir remplacer des pièces défectueuses comme les brûleurs, les soupapes et les composants électriques, il faut d’abord enlever la plaque de cuisson de la table en libérant les crochets, relâcher les vis de fixation de chaque brûleur, dévisser les écrous de fixation de la plaque de cuisson visibles au fond de la surface, puis retirer la plaque de cuisson.
Note: Si les soupapes doivent être remplacées, d’abord démonter les fils de contact d’allumage. Il est recommandé de remplacer les joints d’une soupape chaque fois que cette dernière est remplacée.

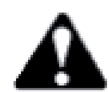
AVERTISSEMENT: Après l’installation initiale de l’appareil ou après chaque appel de service visant les principales composantes de gaz de l’appareil, effectuer un essai de détection de fuite à l’aide d’une solution savonneuse sur la canalisation de gaz afin de vérifier que l’installation est sécuritaire. Ne pas utiliser de flamme nue pour la détection des fuites.

APPAREIL HORS D’USAGE
Avant d’appeler le service après-vente, vérifier si l’appareil est correctement branché ou si l’interrupteur principal est bien activé. Par la suite, appeler le service après-vente. Les défauts doivent être vérifiés par un technicien qualifié.
Remarque: l’appareil est muni d’un thermostat de sécurité réglé à une certaine température. Dans l’éventualité où l’huile atteindrait une température élevée, l’appareil se fermerait.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation. Les salissures s'enlèvent plus facilement lorsqu'elles ne sont pas cuites à répétition à haute température. Attendre que l'intérieur du four soit tiède. Retirer toutes les parties amovibles et les laver séparément dans une eau chaude avec un détergent non abrasif. L'intérieur du four peut être nettoyé à l'aide d'un torchon doux trempé dans une eau savonneuse tiède additionnée d'ammoniaque; puis rincer et sécher. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, car ils pourraient endommager le four. Ne pas utiliser d'appareil à vapeur pour le nettoyage du four, car il y aurait un risque de court-circuit.



AVERTISSEMENT

NE JAMAIS obstruer les fentes, orifices ou conduits dans le fond du four ni couvrir une grille complète avec un matériau comme le papier d'aluminium. Ceci bloquerait la circulation de l'air à travers le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les recouvrements avec papier d'aluminium pourraient également emprisonner la chaleur et causer un risque d'incendie

DÉMANTÈLEMENT DE LA PORTE DU FOUR

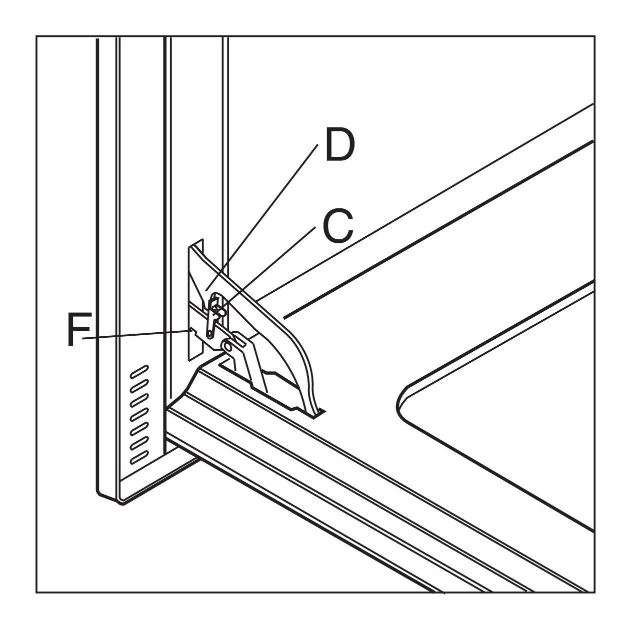
Pour faciliter l'entretien, il peut être pratique de retirer la porte du four en suivant ces étapes:
Insérer le crochet (C) (**Fig. 16**) dans la charnière (D). Placer la porte en position semi-ouverte et, en se servant des deux mains, tirer la porte vers vous jusqu'à ce qu'elle se libère de son raccord. Pour remettre en place la porte, procéder à l'inverse, en prenant soin de bien insérer les deux tiges de guidage (F).

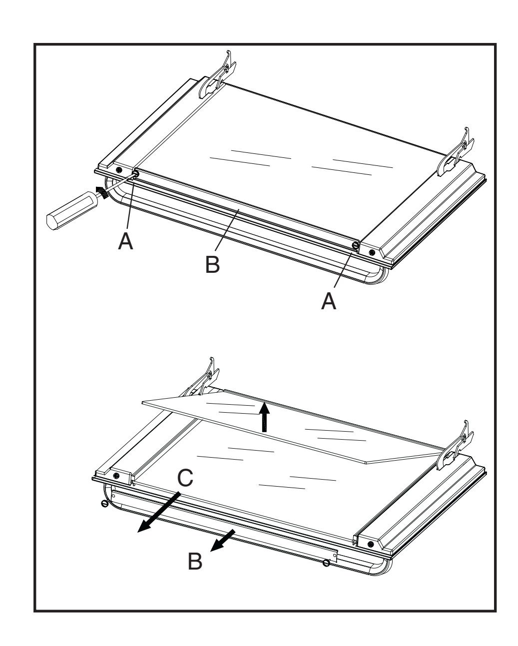
PORTE DU FOUR

La porte du four est composée de trois feuilles de verre laminé (deux feuilles pour certains modèles). Les pièces de verre laminé peuvent être nettoyées à l'aide d'un essuie-tout absorbant et d'un détergent non abrasif. Le verre du centre peut être enlevé pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, il est nécessaire de retirer la porte du four (voir paragraphe précédent) ou, sinon, de la placer en position semi-ouverte.

ATTENTION: NE PAS FAIRE GLISSER VERS L'EXTÉRIEUR LE VERRE INTÉRIEUR LORSQUE LA PORTE EST ENTIÈREMENT OUVERTE; LA PORTE POURRAIT SE REFERMER SOUDAINEMENT ET VOUS BLESSER.

Une fois la porte démantelée, la déposer, le côté extérieur vers le bas, sur une surface plate et lisse afin d'éviter de l'égratigner. Si vous ne voulez pas démanteler la porte, il est possible de faire glisser le verre à l'extérieur en plaçant la porte dans sa position intermédiaire (voir **Fig. 17**), mais prenez garde que la porte ne se referme soudainement.





Figures 16 - 17



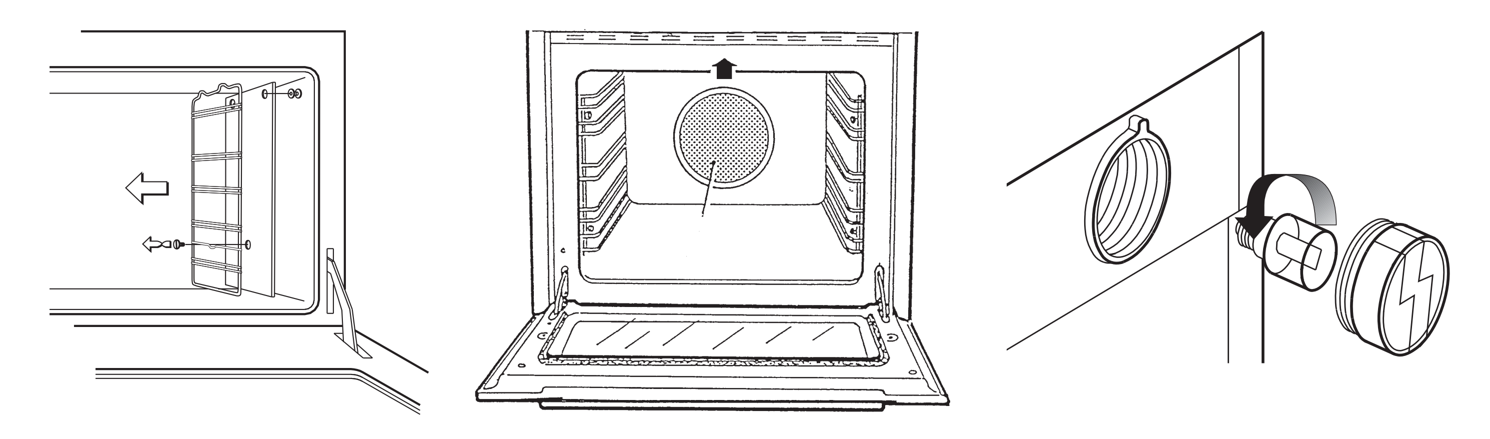
Panneaux autonettoyants
Si le four est muni de panneaux catalytiques autonettoyants, à des températures de cuisson normales (430 oF), l’émail catalytique favorise la transformation des salissures de gras en une fine poudre. Ce résidu peut être essuyé avec un linge humide une fois que le four a refroidi. De cette façon, la surface émaillée demeure poreuse et assure le rendement maximal des panneaux.

Filtre à graisse
(Sur certains modèles seulement) Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse régulièrement, car une accumulation de graisse pourrait endommager le thermostat et le ventilateur du moteur.

Fig. 18: Retrait du support à grille du four
Fig. 19: Retrait du filtre à graisse
Fig. 20: Retrait de la lampe du four

Si le four ne fonctionne pas
Au cas où votre appareil ne fonctionnerait pas adéquatement, le débrancher du réseau de distribution électrique et appeler le service après-vente. Si la lampe du four ne fonctionne pas, débrancher l’appareil du réseau de distribution électrique, retirer le couvercle de verre de la lampe et remplacer cette dernière. (**Fig. 20**). S’assurer que la lampe est capable de résister à des températures élevées et comportent les caractéristiques techniques requises.

Nettoyage des grilles
Nous conseillons de toujours nettoyer les grilles après la cuisson. Attendre qu’elles aient refroidies, puis les nettoyer à l’aide d’un détergent NON ACIDE. Les substances acides comme du jus de citron ou autres ingrédients acides peuvent causer des dommages irrémédiables à l’émail des grilles. Après les avoir lavées, sécher les grilles soigneusement et sans tarder avec un linge. Il n’est pas recommandé de les laver au lave-vaisselle.



Figures 18 - 19 - 20

IMPORTANT
Déposer les aliments dans le four lorsque celui-ci a atteint la température voulue.
Cuisson au gril. Lorsque l’appareil est muni d’un gril, la cuisson peut s’effectuer la porte fermée. En utilisant le gril, il est possible de cuire de la viande, du poisson et même des légumes. Au début, nous suggérons d’utiliser l’élément du haut (4). Mettre le sélecteur à GRILL et fixer la température à 360°F.



GUIDE DE L'UTILISATEUR • MODE D'EMPLOI

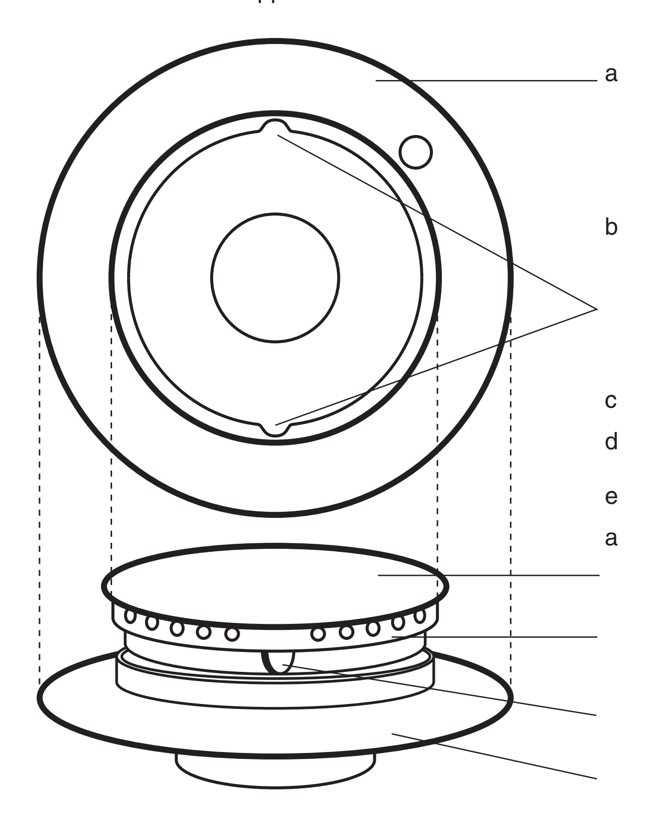
IMPORTANT: Garder les enfants à bonne distance de la cuisinière lorsqu'elle est en fonction. La porte du four devient très chaude. Les mesures de sécurité peuvent ne pas couvrir tous les accidents potentiels. L'appareil ne doit pas servir de moyen de chauffage. Si d'autres appareils électriques sont branchés dans des prises près de la cuisinière, s'assurer que le filage ne sera pas coincé dans la porte du four lorsque celui-ci est en fonction.

NOTES GÉNÉRALES: Pour des raisons de sécurité et pour garantir le fonctionnement adéquat de l'appareil, tout travail de maintenance doit être exécuté par un technicien qualifié ou le service après-vente lorsque l'appareil est couvert par la garantie. Nettoyer le four régulièrement après usage. Les salissures s'enlèveront facilement et ne seront pas brûlées à des températures élevées. Choisir des casseroles et lèchefrites résistant à la chaleur selon la quantité d'aliments à cuire. Les récipients en acier inoxydable ne sont pas recommandés parce qu'ils réfléchissent la chaleur. La hauteur des grilles doit être adaptée selon les besoins tout dépendant du type d'aliments à cuire et de la recette.

PREMIÈRE MISE EN FONCTION: Toutes les pièces amovibles du four doivent être retirées et lavées dans une eau savonneuse, puis remises en place. Allumer le four en réglant le thermostat à 440°F et le laisser fonctionner pendant environ 60 minutes. Au cours de cette période initiale d'utilisation, il y aura sans doute des odeurs désagréables qui se dégageront du four; ce phénomène est normal et on ne peut l'éviter. Une fois le four complètement refroidi, le nettoyer en vous référant au paragraphe « Nettoyage et entretien du four ».

IMPORTANT: Il est très important de bien positionner le distributeur de flamme en laiton (d, **Fig. 21**). À cette fin, s'assurer que la dent du distributeur de flamme (e, **Fig. 21**) coïncide avec l'encoche (b, **Fig. 21**) sur la base en aluminium (a, **Fig. 21**). Afin de préserver les couvercles de distributeurs de flamme (c), nous vous recommandons de les retirer avant d'allumer la flamme.

IMPORTANT: S'assurer d'avoir bien identifié le modèle en votre possession (voir la plaque signalétique). Les diverses opérations sont décrites plus bas, l'une après l'autre. L'ensemble de ces opérations ne visent pas nécessairement votre modèle; choisissez celles qui conviennent à votre appareil.



IMPORTANT: Lors de sa première mise en fonction, laisser le four vide allumé durant une heure en laissant des fenêtres de cuisine ouvertes, puisqu'il se dégagera des odeurs désagréables provoquées par la cuisson de résidus (ex.: graisse, huile ou résine). Après cette opération, le four est prêt pour sa première cuisson.

UTILISATION DU THERMOSTAT ÉLECTRIQUE (Fig. 25) Le thermostat (**Fig. 25**) vous permet de choisir la température du four de 100°F à 500°F en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant s'éteindra lorsque la température sélectionnée aura été atteinte. Il s'allumera encore lorsque la température interne du four diminuera de plus de 10°F.

UTILISATION DE LA BROCHE À RÔTIR (Fig. 23, 24)

Embrocher la viande à cuire. Placer la broche dans sa base et insérer dans le moteur de la broche. Déposer la plaque collectrice sur la grille du bas, allumer le gril et démarrer le moteur de la broche à rôtir.

ALLUMAGE DU GRIL ÉLECTRIQUE (Fig. 22)

Pour allumer le gril électrique, tourner la poignée (**Fig. 22**) dans le sens des aiguilles d'une montre. L'intensité rayonnante de la résistance du gril peut être réglée de 1 à 12. Lors de la cuisson au gril, le four au gaz ne doit pas être allumé. Il est préférable de réchauffer le gril pendant 5 minutes avant d'y déposer des aliments

Figure 21



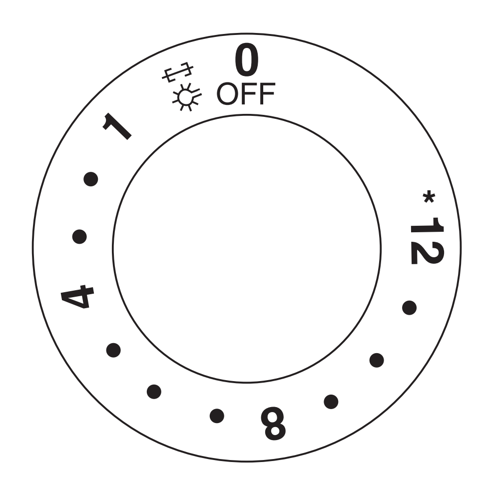


Figure 22

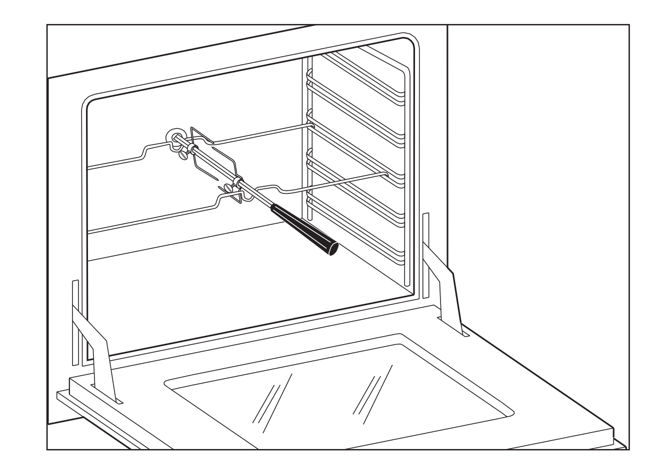


Figure 23

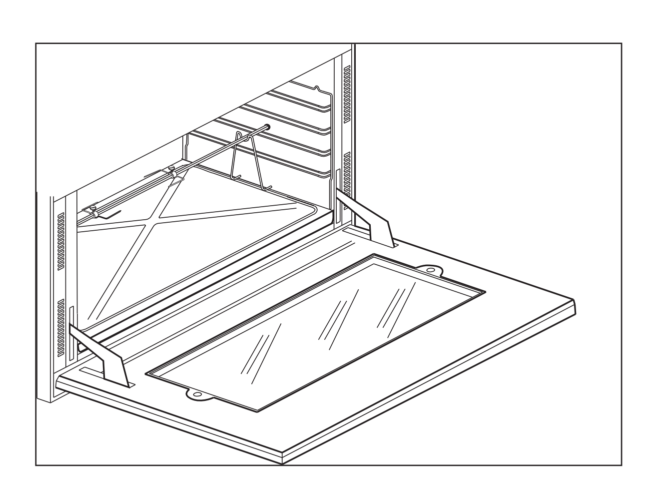


Figure 24

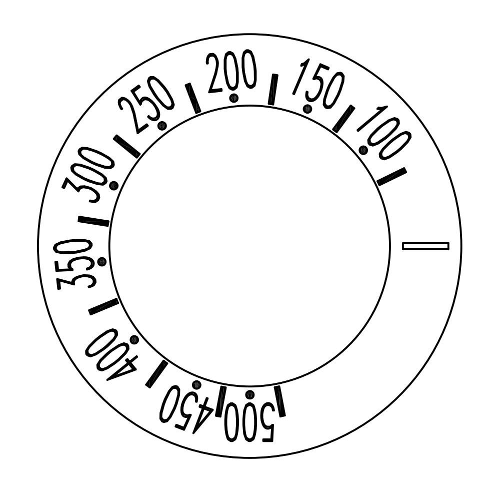
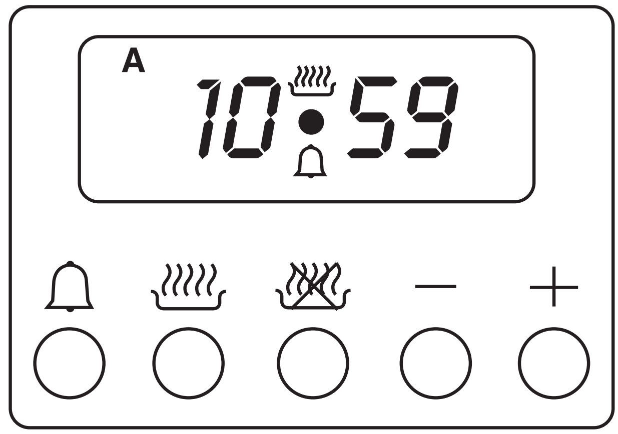


Figure 25



UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

REMARQUE: Pour mieux comprendre ce que commande le programmateur électronique, voir le **TABLEAU DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE** à la fin de ce manuel.
ATTENTION: NE PAS SE SERVIR DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE LORSQUE LA FONCTION VENTILATION DU GAZ EST SÉLECTIONNÉE.



1. **FUNCTIONS:** temps de cuisson - fin de cuisson - horloge - minuterie - mode manuel

2. **AFFICHAGE:** pictogrammes indiquant les fonctions en marche:
   durée et mode manuel = pictogramme d'une casserole
   programme automatique = "A"
   minuterie = pictogramme d'une cloche

3. **RÉGLAGE D'UNE FONCTION**
   Sélectionner la fonction requise en enfonçant le bouton correspondant et régler la durée avec les boutons +/-.

4. **LÉGENDE DES BOUTONS**
   Cloche
   Temps de cuisson
   Fin de cuisson
   Bouton +/- = réglage de la minuterie
   La durée est accrue par le bouton + et diminuée par le bouton – à une vitesse directement proportionnelle au temps que le bouton est enfoncé.

5. **HORLOGE**
   L'horloge est mise en fonction en enfonçant simultanément les boutons de temps de cuisson et de fin de cuisson . L'heure est réglée en enfonçant les boutons +/-. Toute programmation précédente sera automatiquement annulée.

6. **MODE MANUEL**
   Cette fonction est réglée en pressant simultanément sur les boutons de temps de cuisson et de fin de cuisson . Le pictogramme A disparaît et le pictogramme de la casserole apparaît.
   Toute programmation précédente sera automatiquement annulée.

7. **MODE SEMI-AUTOMATIQUE AVEC TEMPS DE CUISSON**
   Sélectionner le bouton temps de cuisson et régler la durée par les boutons +/-. Les pictogrammes A et casserole apparaissent . Le four est en fonction. Lorsque le temps de cuisson atteint la durée préréglée, indiquée à la fin du bouton de cuisson , le four se ferme et le pictogramme de la casserole disparaît.
   La sonnerie se fait alors entendre. Le pictogramme A clignote.



8. MODE SEMI-AUTOMATIQUE AVEC FIN DE CUISSON

Choisir la fonction fin de cuisson et régler la fin de cuisson par les boutons +/-. Les pictogrammes A et casserole apparaissent. Le four est en fonction. Lorsque le temps de cuisson atteint la durée préréglée, le four se ferme et le pictogramme de la casserole disparaît. La sonnerie se fait alors entendre.
Le pictogramme A clignote.

9. MODE AUTOMATIQUE AVEC TEMPS DE CUISSON ET FIN DE CUISSON

Choisir la fonction temps de cuisson et régler la durée requise par les boutons +/-. Le pictogramme A apparaît. Le four est en fonction et le pictogramme de la casserole apparaît . Attendre quelques secondes jusqu'à ce que l'heure en cours apparaisse. Régler la fin de cuisson à l'aide de l'extrémité du bouton de cuisson, le temps final approximatif s'affiche. Utiliser les boutons +/- pour régler le temps final requis.
Le four s'éteint et le pictogramme de la casserole disparaît . Le pictogramme de la casserole apparaîtra encore lorsque le temps atteindra le temps final moins le temps de cuisson.
À la fin du programme automatique, le pictogramme A commence à clignoter. La sonnerie retentit et les pictogrammes du four et de la casserole disparaissent.

10. MINUTERIE

Choisir la fonction minuterie et régler la durée requise par les boutons +/-. Le pictogramme de la cloche demeure visible tout au long de la durée réglée. À la fin de ce laps de temps, la sonnerie retentit

11. SONNERIE

La sonnerie retentit à la fin de la fonction temps de cuisson et continue pendant 7 minutes. On arrête la sonnerie en pressant sur n'importe quel des boutons , ou .
Le volume de la sonnerie peut être réglé à l'aide du bouton - sans avoir sélectionné au préalable une fonction. Il existe trois niveaux sonores différents et leur durée dépend du laps de temps pendant lequel le bouton - a été maintenu enfoncé.

12. DÉBUT D'UN PROGRAMME ET VÉRIFICATION

Une fois qu'un programme est sélectionné, il débute lorsque la durée est réglée. Le temps restant peut être visualisé à tout moment en sélectionnant encore une fois la fonction correspondante.

13. IDENTIFICATION D'UNE ERREUR DE PROGRAMMATION

Il y a une erreur de programmation si le temps indiqué à l'horloge tombe entre le temps de cuisson et la fin de cuisson. L'erreur est indiquée par la sonnerie qui retentit et le pictogramme A qui clignote.

14. ANNULATION D'UN PROGRAMME

Pour annuler un programme, sélectionner le mode manuel. À la fin du programme réglé, il sera automatiquement annulé.

15. UTILISATION IMMÉDIATE

A) Si l'affichage clignote, lire le point B, sinon aller au point C.
B) Si l'affichage clignote, la durée de temps appropriée n'a pas été réglée ou il y a eu une panne de courant. Dans ce cas, régler la durée appropriée (voir paragraphe 5), puis aller au point C.
C) Presser le bouton et le bouton simultanément. Régler la température (poignée du thermostat) et la fonction (poignée du sélecteur) à l'aide des poignées de l'appareil.



UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTION

Tourner le sélecteur (S) et choisir la fonction. Sélectionner la température souhaitée de 100°F à 500°F en tournant le thermostat (T). Si votre four est muni d'un programmateur, il faut le mettre en fonction.

Lumière du four

Pour allumer la lumière du four, presser le bouton (R) dans la partie gauche du panneau.

1. Cuisson de Pizzas

Cette fonction est particulièrement destinée à la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La source principale de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en duo avec les autres résistances du four.

2. Éléments du haut et du bas

Ces éléments fonctionnent comme dans un four électrique conventionnel et on peut s'en servir en tant que tels.

3. Élément du bas

Comme la chaleur se dégage de l'élément du bas, ce réglage est particulièrement propice pour la cuisson de pâtisseries et gâteaux, par ex.: flans, pizzas, biscuits, gâteaux aux fruits, etc.

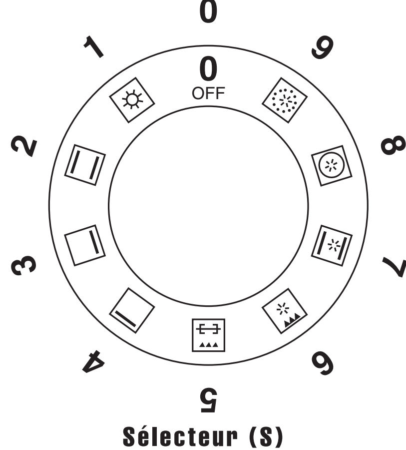
4. Élément du haut

Sert surtout pour faire dorer divers mets et leur ajouter une touche finale de couleur. Nous suggérons ce réglage pour la cuisson des hambourgeois, des côtelettes de porc, des steaks, etc.

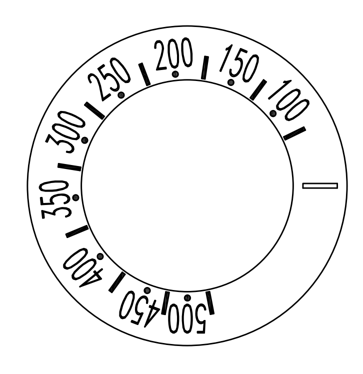
5. Cuisson au gril

Convient bien aux rôtis de viande en général, aux filets de boeuf, poissons et légumes grillés et aussi pour gratiner (ex.: fromage sur des choux-fleurs).

Utilisation de la broche à rôtir (offerte avec certains modèles seulement). Insérer la broche dans son support et dans le moteur situé au fond du four.



Sélecteur (S)



Thermostat (T)

Figure 26

6. Gril et ventilateur

Une méthode de cuisson en profondeur qui sauve de l'énergie. Convient aux côtelettes, aux saucisses, aux brochettes, etc. Ce réglage est également utilisé pour opérer la broche à rôtir dans les fours 35 45/64 po.

7. Éléments du haut et du bas et ventilateur

Une forme de cuisson rapide et intense convenant à une variété de mets. Remplace la broche à rôtir et peut être employée pour la cuisson du poisson, des légumes braisés, des brochettes, du poulet rôti, du canard, etc.

8. Four et ventilateur

Cette combinaison offre une chaleur plus égale que dans un four conventionnel; les aliments sont « scellés » très rapidement. Comme il n'y a pas de chaleur provenant du haut ou du bas, toute l'aire du four peut être utilisée. Ce réglage est idéal pour la cuisson en lots ou la cuisson d'un repas complet. Divers mets peuvent être cuits en modifiant l'emplacement des grilles. Les températures de cuisson requises sont inférieures à celles d'un four conventionnel. Ceci sauve de l'énergie tout en réduisant la quantité d'éclaboussures lors du rôtissage d'une pièce de viande.

9. Décongélation

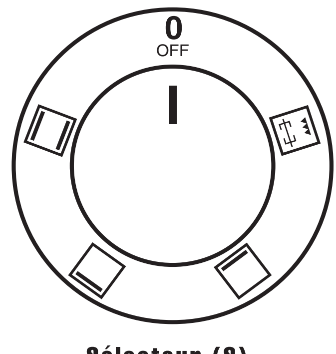
La décongélation des aliments est accélérée par la circulation d'air produite par le ventilateur.

Quick Start (fonction offerte avec certains modèles seulement). La fonction Quick Start permet un préchauffage rapide du four. Lors du réglage d'une température de cuisson entre 390-500°F, il est conseillé d'utiliser cette fonction. D'abord, tourner la poignée du sélecteur (S) à la position (1). Tourner la poignée de température du four (T) à la température souhaitée (entre 390-500°F). Lorsque le voyant orange du thermostat s'éteint, ceci indique que la température sélectionnée a été atteinte. Les aliments à cuire peuvent alors être déposés dans le four. Ensuite, tourner la poignée du sélecteur (S) à la fonction de cuisson souhaitée. *Avertissement: prendre note que la fonction Quick Start ne doit pas être utilisée comme une fonction de cuisson. C'est un système de préchauffage rapide. La fonction Quick Start ne devrait pas être utilisée plus de 20 minutes.*

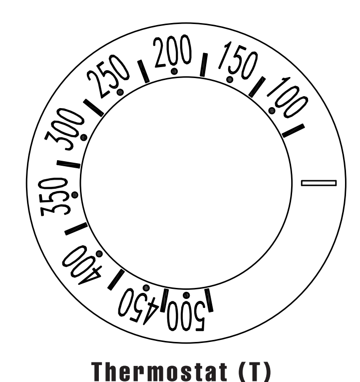


UTILISATION DU FOUR STATIQUE

1. Éléments du haut et du bas
Ces éléments fonctionnent comme dans un four électrique conventionnel et on peut s'en servir en tant que tel.
2. Élément du bas
Comme la chaleur se dégage de l'élément du bas, ce réglage est particulièrement propice pour la cuisson de pâtisseries et gâteaux, par ex.: flans, pizzas, biscuits, gâteaux aux fruits, etc.
3. Élément du haut
Sert surtout pour faire dorer divers mets et leur ajouter une touche finale de couleur. Nous suggérons ce réglage pour la cuisson des hambourgeois, des côtelettes de porc, des steaks, etc.
4. Cuisson avec gril
Convient bien aux rôtis de viande en général, aux filets de boeuf, poissons et légumes grillés et aussi pour gratiner (ex. fromage sur des choux-fleurs).
Utilisation de la broche à rôtir (offerte avec certains modèles seulement). Insérer la broche dans son support et dans le moteur situé au fond du four.



Sélecteur (S)



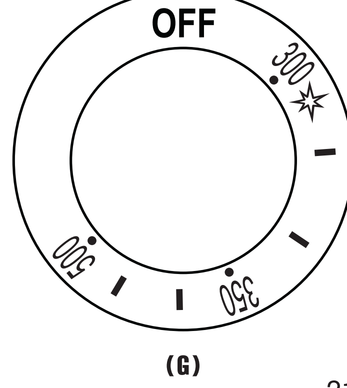
Thermostat (T)

Figure 27

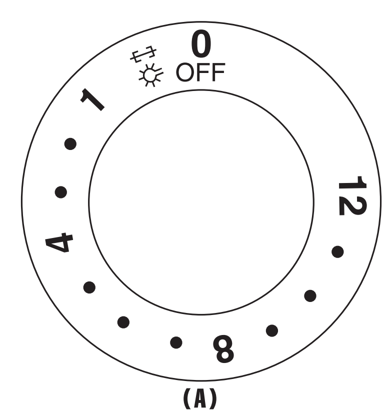
COMMENT UTILISER LE FOUR AU GAZ AVEC UN GRIL ÉLECTRIQUE

1) Allumage électrique du four au gaz
La porte du four ouverte, presser légèrement sur la poignée du thermostat (G) et la tourner à l'inverse des aiguilles d'une montre vers la température maximale (500°F). Enfoncer la poignée pour démarrer l'allumage électrique et la tenir enfoncée quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer et de laisser passer le gaz. S'assurer que le gaz est allumé et, après 3 minutes, fermer la porte, puis sélectionner la température voulue (entre 300°F et 500°F).
2) Allumage du gril électrique
Pour allumer le gril électrique, tourner la poignée (A) dans le sens des aiguilles d'une montre. L'intensité rayonnante de la résistance du gril peut être réglée de 1 à 12. Lors de la cuisson au gril, le four au gaz ne doit pas être allumé. Il est préférable de réchauffer le gril pendant 5 minutes avant d'y déposer des aliments. **ATTENTION: Le gril électrique ne fonctionne pas lorsque le four au gaz est en fonction.**
3) Sélection de la fonction du gaz ventilé
Le four étant allumé et chaud (voir paragraphe 1), pousser le commutateur (R). Ceci démarre le ventilateur radial situé à l'intérieur du four et fournit une ventilation forcée durant la cuisson.
4) Allumage du gril électrique avec ventilation
Pour allumer le gril électrique avec ventilation, sélectionner la fonction gril par la poignée (A) et pousser le commutateur (R). Ceci démarre le ventilateur radial situé à l'intérieur du four et fournit une ventilation forcée durant la cuisson. À l'aide de la poignée (A), régler l'intensité rayonnante de 1 à 12.
ATTENTION: *Le gril électrique ne fonctionne pas lorsque le four au gaz est en fonction.* **ATTENTION**: *NE PAS SE SERVIR DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE LORSQUE LA FONCTION VENTILATION DU GAZ EST SÉLECTIONNÉE.*


(R)



(G)



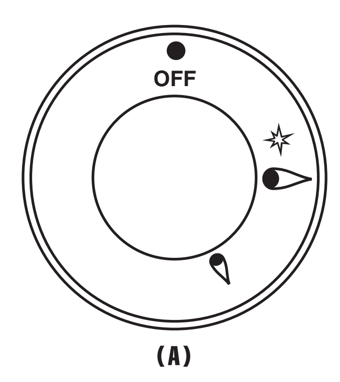
(A)



ALLUMAGE DES BRÛLEURS AU GAZ

D'abord, sélectionner le brûleur, par l'indication près de la poignée, puis presser la poignée (A) contrôlant le brûleur voulu en tournant vers la gauche. **Il est important d'enfoncer la poignée pendant 10 secondes.** De cette manière, le bulbe du thermocouple chauffe et le passage du gaz est rendu possible.



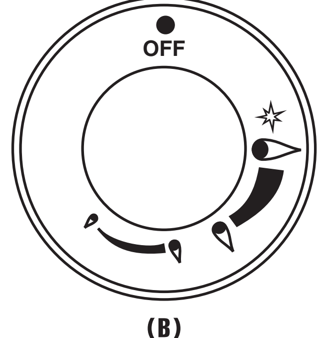


(A)

Figure 28

ALLUMAGE DU BRULEUR TRIPLE COURONNE "DUAL"

Repérez le bouton tournant à l'aide de l'index correspondant aux boutons. Appuyer et tournez le bouton (B) sur le symbole (étincelle). Continuez à appuyer sur le bouton pendant dix secondes. Une fois le brûleur allumé, tout en continuant à tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vous devriez arriver à un premier blocage de la course du bouton qui correspond à un niveau de puissance moyenne. En forçant légèrement, le bouton continue à tourner et la couronne externe s'éteint en laissant allumé uniquement le petit brûleur central appelé « AUXILIAIRE ». Pour régler le brûleur auxiliaire au minimum, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin de sa course (MINIMUM.)
A ce stade, pour rallumer tout le brûleur, tourner au-delà du blocage le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau désiré.



(B)

Figure 29

AVERTISSEMENT
La hauteur de la flamme du brûleur doit être réglée pour éviter qu'elle ne lèche les côtés de l'ustensile de cuisson. Suivre cette mesure de précaution.

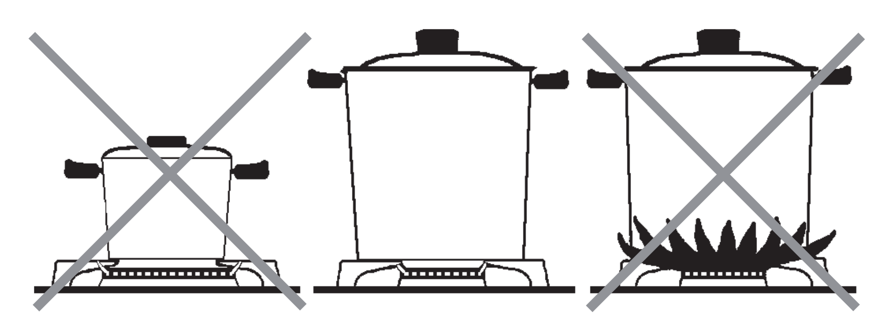


Figure 30

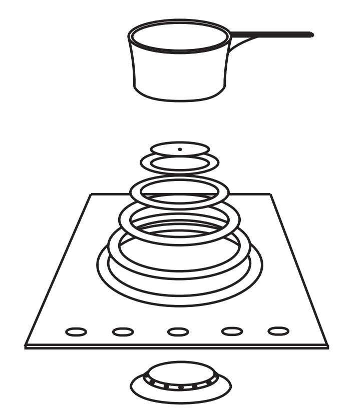


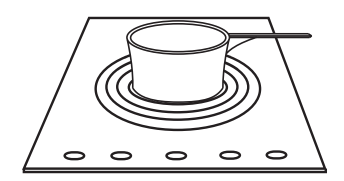
UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

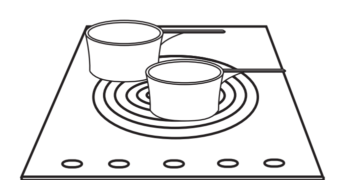
La grande plaque chauffante en fonte solide comporte des anneaux concentriques vous permettant de déposer la casserole (ou même plusieurs casseroles) directement sur la surface (**Fig. 32, 33**). Cette plaque est chauffée par un brûleur au gaz (**Fig. 31**). Elle a été conçue pour fournir une chaleur modérément intense bien distribuée au-dessus de la surface. C'est idéal pour la cuisson à feu lent, particulièrement pour les sauces, pour faire dorer, griller ou réchauffer des plats ou encore pour les tenir au chaud. Allumer le brûleur 15/20 minutes avant l'utilisation pour permettre à la plaque de fonte d'accumuler la chaleur. Vous pourrez alors vous servir de la plaque jusqu'à 10/15 minutes après que le brûleur sera éteint. Le centre de la plaque est l'endroit atteignant les températures les plus élevées alors que la partie extérieure dégage le moins de chaleur. Tout simplement en déplaçant une cuisinière ou casserole du centre vers l'extérieur de la plaque, vous obtiendrez différentes intensités de cuisson sans avoir à régler la flamme. Selon les dimensions de la cuisinière ou casserole, plusieurs mets peuvent être préparés en même temps (**Fig. 33**). Si nécessaire, la surface peut servir d'espace pour laisser reposer des ustensiles de cuisson.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

La plaque chauffante devrait être nettoyée alors qu'elle est encore tiède à l'aide de produits utilisés normalement dans la cuisine pour les surfaces métalliques. Frotter avec un tampon à récurer en plastique dans le sens du fini satiné. Sécher immédiatement. Si vous voulez donner à la plaque une plus belle apparence, après le nettoyage, appliquer une couche de pâte Supercromo. Si vous n'avez pas l'intention de vous servir de la plaque chauffante durant de longues périodes, après le nettoyage habituel, appliquer une mince couche de paraffine liquide (huile Vaseline) avec un linge en coton. Ce traitement est nécessaire pour prévenir toute formation d'oxydes de surface. La prochaine fois que vous utiliserez la plaque, vous remarquerez l'évaporation de l'huile de paraffine qui a été appliquée. Ce phénomène disparaîtra en quelques secondes. La plaque chauffante peut parfois présenter une certaine oxydation de surface causée par l'humidité, mais surtout par manque d'utilisation. Nous vous conseillons donc de vous en servir souvent pour éviter l'oxydation. Ne jamais laisser la plaque humide. Si le phénomène d'oxydation apparaît quand même, utiliser un papier légèrement abrasif pour l'enlever en prenant soin de frotter doucement, toujours dans le sens du fini satiné. Ne jamais cuire des aliments directement sur la plaque chauffante; toujours utiliser des récipients adaptés à vos besoins





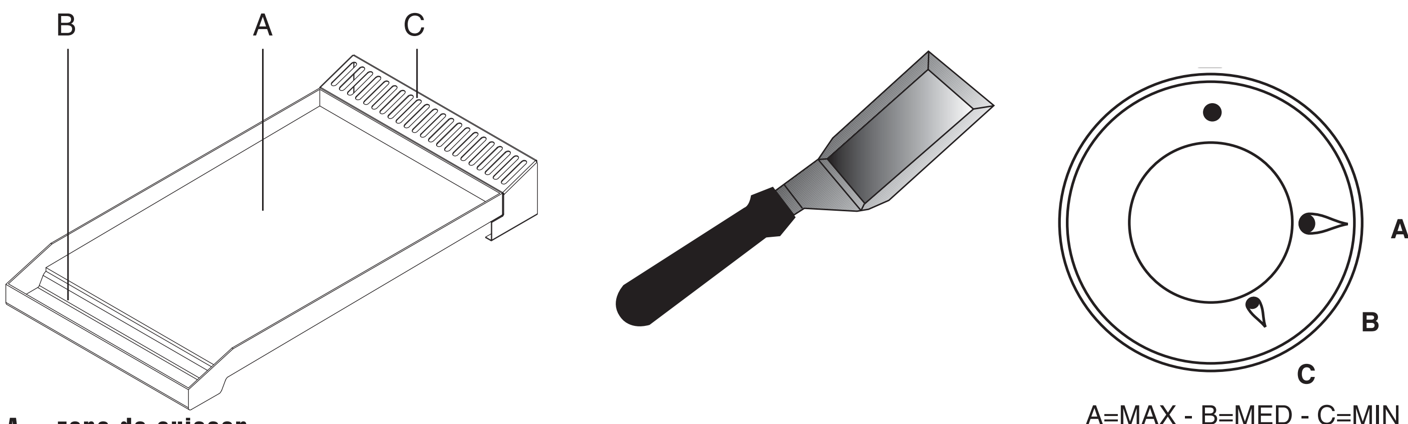


Figures 31 - 32 - 33



MODE D’EMPLOI DE LA PLAQUE À FRIRE AU GAZ

La plaque à frire est composée d’une plaque en acier inoxydable (20/64 po d’épaisseur), spécialement conçue pour distribuer également la température sur sa surface entière afin d’en optimiser l’efficacité. La plaque possède également des avantages salubres. Un autre de ses mérites repose dans sa grande capacité d’accumuler une chaleur élevée avec très peu de perte de chaleur. Pour utiliser cet ustensile de cuisson, allumer la flamme sous la plaque à l’aide de la poignée appropriée (voir la section Allumage des brûleurs) et s’assurer que la flamme brûle bien. Laisser la poignée dans cette position pendant 10 secondes au plus et attendre que la plaque se réchauffe. Une fois qu’elle est chaude, la cuisson peut commencer. En modulant la flamme, il n’y a pas de limite à votre imagination culinaire. En tournant la poignée au minimum, vous pouvez cuire à feu lent ou effectuer des cuissons conservant les propriétés organoleptiques de vos aliments sans transformation. Les températures plus élevées sont idéales pour la cuisson des viandes, des poissons et des légumes. La plaque à frire est idéale pour la cuisson de style Tepanyaki japonais; le couvercle spécial requis pour ce type de cuisson orientale est offert en accessoire optionnel. Certains modèles sont fournis avec la raclette illustrée à la **Fig. 35**, qui est utile tant pour la cuisson sur la plaque que pour son nettoyage.



A = zone de cuisson

B = lèchefrite

C = cheminée d’évacuation des fumées de combustion

Figures 34 - 35 - 36

TABLEAU DE CUISSON

(Valeurs indicatives seulement après un préchauffage de 10 min, le brûleur à la puissance maximale)

Position de la poignée (fig. 36)	**Type de cuisson**
B	oeufs en deux minutes
B	tranches d’aubergine (3/16 po d’épaisseur) de 9 à 13 minutes
B	tranches de pommes de terre de 5 à 7 minutes
B	tranches de courgette de 3 à 5 minutes
B	poisson (dorade d’environ 0,4 lb) en 15 minutes
B	hambourgeois en 10 minutes
B	steak en 3 minutes
A	bifteck d’aloyau

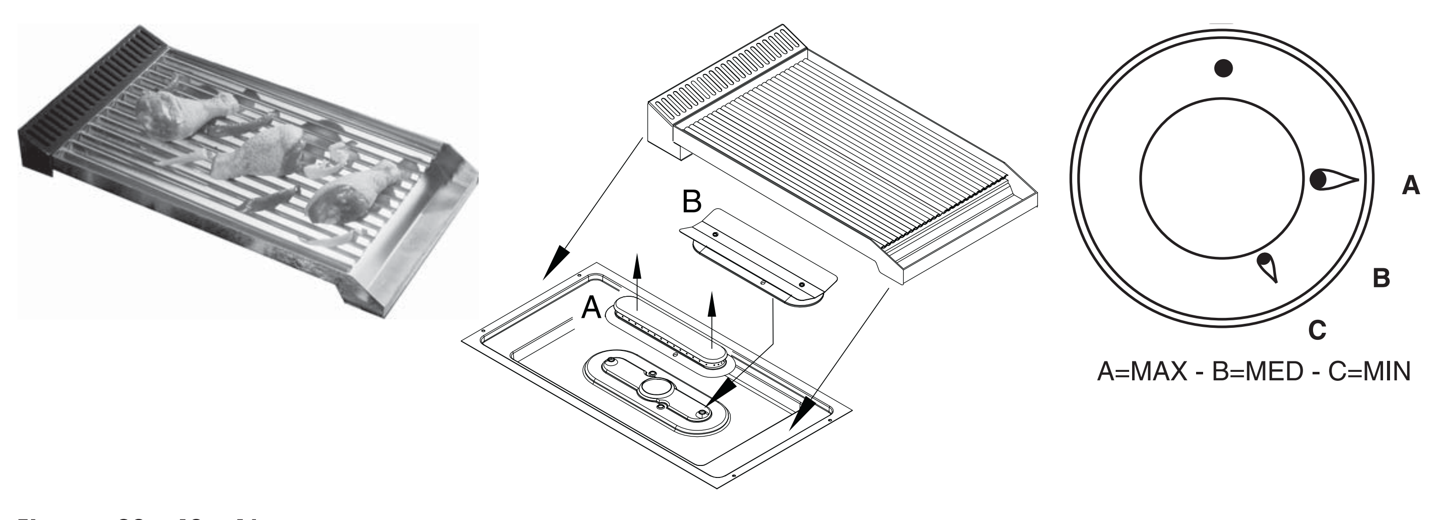
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE À FRIRE

Il est recommandé de nettoyer la plaque méticuleusement à la fin de chaque cuisson. La plaque chaude et la flamme au minimum, enlever les résidus de cuisson à l’aide de la raclette fournie. Verser un peu d’eau sur la plaque et, toujours à l’aide de la raclette, continuer le nettoyage. Une fois l’eau entièrement évaporée, répéter la même opération autant de fois que nécessaire pour obtenir le résultat souhaité. Il est très important de nettoyer la plaque alors qu’elle est encore très chaude. Le conduit en émail noir peut être nettoyé à l’aide d’un linge doux trempé dans une solution d’eau tiède et d’ammoniac. Rincer à fond et sécher.



BARBECUE AU GAZ

Remplacer le couvercle du brûleur A par le couvercle de brûleur protégé B. Avant de placer la plaque du barbecue, s'assurer que le couvercle de brûleur a été inséré adéquatement et faire un essai d'allumage du brûleur. Pour utiliser le barbecue, allumer la flamme sous la plaque à l'aide de la poignée appropriée (voir la section Allumage des brûleurs) et s'assurer que la flamme brûle bien. Laisser la poignée dans cette position pendant 10 secondes, au plus, et attendre que la plaque se réchauffe. Une fois qu'elle est chaude, la cuisson peut commencer. Diminuer la flamme du brûleur au minimum et déposer les aliments sur la plaque. Consulter le tableau de cuisson pour obtenir des indications générales sur les temps de cuisson. Les temps de cuisson réels peuvent être différents de ceux indiqués dans le tableau de cuisson. C'est normal puisque le temps de cuisson change selon la quantité et la température de chaque aliment, le type de gaz utilisé et, bien sûr, vos goûts personnels.



Figures 39 - 40 - 41

TABLEAU DE CUISSON

(Valeurs indicatives seulement après un préchauffage de 10 min, le brûleur à la puissance maximale)

Position de la poignée (fig.41)	Type de cuisson
B	tranches d'aubergine (3/16 po d'épaisseur) de 3 à 5 minutes
B	tranches de pommes de terre de 5 à 7 minutes
B	tranches de courgette de 4 à 6 minutes
A	poisson (dorade d'environ 0,44 lb) en 10 minutes
A	hambourgeois en 10 minutes
A	bifteck d'aloyau (4/5 po d'épaisseur) en 6 minutes
B	steak en 3 minutes

NETTOYAGE DU BARBECUE

Laisser le barbecue refroidir avant de le nettoyer. Utiliser une éponge légèrement abrasive ou une brosse à poils de laiton en suivant le sens du fini satiné de la plaque. Il est important d'enlever toutes les incrustations formées entre les interstices de la grille. Il est recommandé de nettoyer le barbecue après chaque cuisson. Comme c'est le cas avec tous les barbecues, la plaque perd de son lustre par l'usure répétée et des anneaux foncés peuvent se former. Une fois refroidi, le conduit d'évacuation peut être nettoyé avec un linge doux trempé dans une solution d'eau tiède et d'ammoniac.



TABLEAU DE CUISSON FOUR AVEC VENTILATEUR

VIANDES	**TEMPÉRATURE (°F)**	**POSITION DE LA GRILLE**	**DURÉE (minutes)**
Rôti de boeuf	340 – 360	2 – 3	40 – 50
Rôti de palette	340 – 370	2 – 3	40 – 60
Rôti de veau	320 – 370	2 – 3	65 – 90
Gigot d’agneau	285 – 320	2	100 – 130
Rôti de boeuf saignant	360 – 370	2 – 3	40 – 45
Lièvre rôti	340 – 360	2 – 3	30 – 50
Lapin rôti	320 – 360	2	80 – 100
Dinde rôtie	320 – 360	2	160 – 240
Oie	320 – 370	2 – 3	120 – 160
Canard	340 – 360	2 – 3	100 – 160
Poisson	360	2 – 3	70 – 90
GÂTEAU			
Gâteau aux fruits	360 – 390	2	40 – 50
Gâteau carré (recette de base)	360 – 375	2	40 – 50
Brioches	340 – 360	2	40 – 60
Gâteau éponge	375 – 390	2	25 – 35
Gâteau anneau			
(recette de base)	320 – 360	2	35 – 46
Biscuits sucrés	360 – 390	2	20 – 30
Gâteau à la levure	375 – 390	2	30 – 40
Strudel	320	2	25 – 35
Biscuits de Savoie	300 – 360	3	50 – 60
Beignets aux pommes	360 – 390	2	18 – 25
Pouding au pain	340 – 360	2	30 - 40
Rôties	370 – 385	2	7
Pain	360 – 390	3	40
Pizza	430 – 465	2 – 3	15/20



TABLEAU DE CUISSON FOUR À CONVECTION NATUREL

VIANDES	**TEMPÉRATURE (°F)**	**POSITION DE LA GRILLE** 5 4 3 2 1	**DURÉE (minutes)**
Rôti de boeuf	440	2 – 3	60 – 80
Rôti de palette	450 – 500	2 – 3	50 - 60
Rôti de veau	440	2 – 3	60 – 80
Gigot d'agneau	440	2	40 – 50
Rôti de boeuf saignant	450	2 – 3	50 – 60
Lièvre rôti	450 – 500	2 – 3	40 – 50
Lapin rôti	450 – 500	2	40 – 50
Dinde rôtie	450 – 500	2	50 – 60
Oie	440	2 – 3	60 – 70
Canard	450 – 500	2 – 3	45 – 60
Rôti de boeuf saignant	450 – 500	2 – 3	45 – 45
Poisson	390 – 440	1 – 2	15 – 25
GÂTEAU			
Gâteau aux fruits	440	2	35 – 40
Gâteau carré			
(recette de base)	350 – 390	2	50 - 60
Brioches	350 – 390	2	25 – 30
Gâteau éponge	430 – 500	2	20 – 30
Gâteau anneau (recette de base)	360 – 390	2	30 – 40
Biscuits sucrés	390 – 430	2	15 – 20
Gâteau à la levure	450 – 500	2	25 – 35
Strudel	360	2	20 – 30
Biscuits de Savoie	360 – 390	2	40 – 50
Beignets aux pommes	390 – 430	2	15 – 20
Pouding au pain	390 – 430	2	20 – 30
Rôties	450 – 500	3	5
Pain	450 – 500	3	30
Pizza	450 – 500	2	15/20

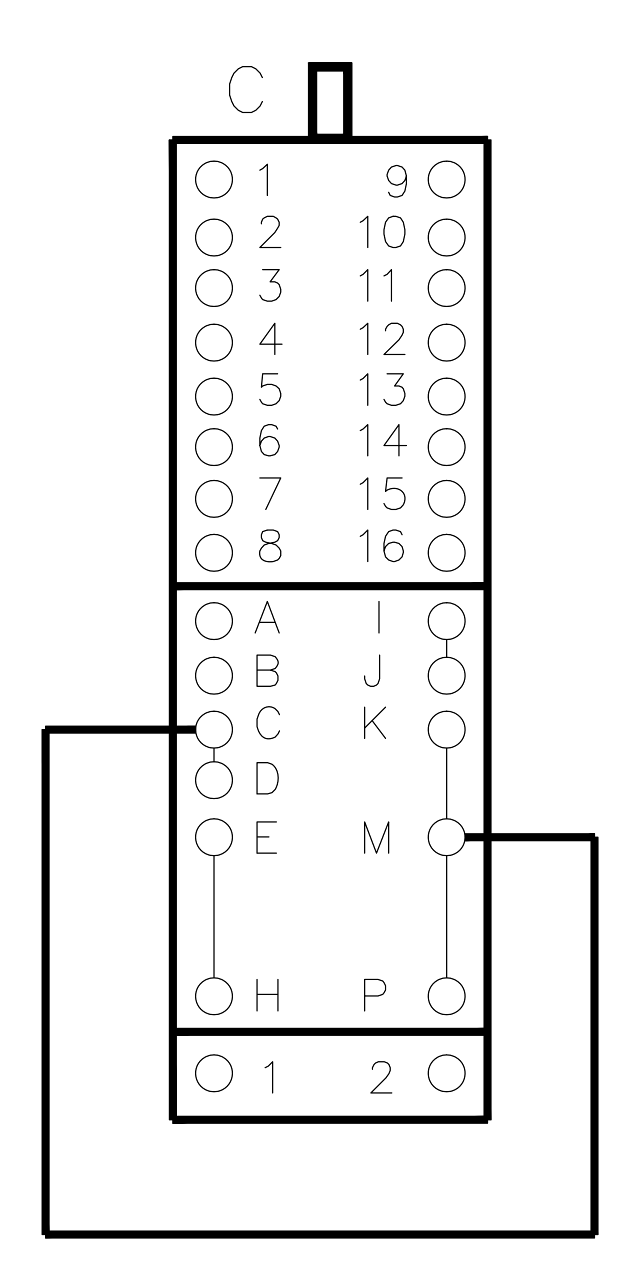


SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

	CLÉS		CLÉS		CLÉS
00	NOIR	K16	FIL DE MASSE BARBECUE	S6	VOYANT - PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE
11	BRUN	K17	FIL DE MASSE FRITEUSE	S7	VOYANT - BROCHE À RÔTIR
22	ROUGE	OL1	LAMPE FOUR	S8	VOYANT - CHALEUR RÉSIDUELLE
33	BLANC	OL2	LAMPE FOUR	S9	VOYANT - FRITEUSE
44	JAUNE	M	BORNIER	SP	BOUGIE D'ALLUMAGE
55	JAUNE - VERT	MA	MICROCONTACT ALLUMAGE ÉLECTRIQUE	T	THERMOSTAT GRIL
66	GRIS	MD	MICROCONTACT GRIL	TF	THERMOSTAT FOUR
AA	BLEU	MG	RÖTISSERIE	TR	THERMOSTAT FRITEUSE
C	TRANSFORMATEUR ALLUMEUR ÉLECTRIQUE	MP	MICROCONTACT PORTE	TS	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
L1	PHASE 1	N	NEUTRE	TT	THERMOSTAT VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
K1	FIL DE MASSE BORNIER	P	COMPTE-MINUTES / PROGRAMMATEUR	V	VENTILATEUR DU FOUR
K2	FIL DE MASSE RÉSISTANCE INFÉRIEURE	P	COMPTE-MINUTES / HORLOGE	VT	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
K3	FIL DE MASSE VENTILATEUR DU FOUR	PE	PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE	L2	PHASE 2
K4	FIL DE MASSE RÉSISTANCE CIRCULAIRE	R1	ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR	MV	MICROCONTACT LAMPE DU FOUR
K5	FIL DE MASSE RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	R2	ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR	ML	MICROCONTACT LAMPE DU FOUR
K6	FIL DE MASSE LAMPE DE FOUR 1	R3	ÉLÉMENT CHAUFFANT GRIL		
K7	FIL DE MASSE LAMPE DE FOUR 2	R4	ÉLÉMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE	⏚	MISE À LA TERRE
K8	FIL DE MASSE RÔTISSERIE	R5	ÉLÉMENT CHAUFFANT BARBECUE		
K9	FIL DE MASSE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT	R6	ÉLÉMENT CHAUFFANT FRITEUSE		
K10	FIL DE MASSE SÉLECTEUR	RE	RÉGULATEUR D'ÉNERGIE		
K11	FIL DE MASSE THERMOSTAT DU FOUR	S1	VOYANT - FOUR		
K12	FIL DE MASSE PROGRAMMATEUR	S2	VOYANT - ALIMENTATION PRINCIPALE		
K13	FIL DE MASSE GRIL	S3	VOYANT - GRIL		
K14	FIL DE MASSE PLAQUE CHAUFFANTE	S4	VOYANT - VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT		
K15	FIL DE MASSE CADRE DE L'APPAREIL	S5	VOYANT - BARBECUE		

Schémas électriques	Modèles
UP90MP	**UP60MP, UP76DMP, UM76DMP, UP90MP, UP906MP,UP90FMP,UM90MP, UM906MP, UM90FMP**
UP90VG	**UP60VG, UP90VG, UP906VG, UP90FVG, UM90VG, UM906VG, UM90FVG**
UPD100FMP	**UPD90MP, UPD90FMP, UPD906MP, UPD106MP, UPD100FMP, UPD100SMP**
UPD90VG	**UPD90VG, UPD90FVG, UPD906VG, UPD106VG, UPD100FVG, UPD100SVG**
UP120SMP	**UP1207MP, UP120FMP, UP120SMP, UM1207MP, UM120FMP, UM120SMP**
UP120VG	**UP1207VG, UP120FVG, UP120SVG, UM1207VG, UM120FVG, UM120SVG**
UP150MP	**UPD1207MP, UPD120FMP,UPD120SMP, UP150SMP, UP150FMP, UP150FSMP, UM150SMP,UM150FMP, UM150FSMP**
UM150SVG	**UPD1207VG, UPD120FVG,UPD120SVG, UP150SVG, UP150FVG, UP150FSVG, UM150SVG, UM150FVG, UM150FSVG**





FOUR MULTIFUNCTION



UP90MP



UP90VG

MA MP AA MG* R3 S3
S2 C OL1 OL2* P
P1 P2 P3 1 2 3
V S4 MD T MV TT VT
M L2 L1 N
K1 K3 K6 K7 K8 K9 K11 K13 K15
45



UPD100FMP



UPD90VG



UP120SMP



UP120VG



UP150MP



UM150SVG



PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

MODÈLES	CE QUEL LE PROGRAMME ÉLECTRONIQUE COMMANDE
UPF-60-MP	OVEN 60
UPL-60-MP	OVEN 60
UPW-60-MP	OVEN 60
UPN-60-MP	OVEN 60
UPF-60-VG	GRILL 60
UPL-60-VG	GRILL 60
UPW-60-VG	GRILL 60
UPN-60-VG	GRILL 60
UPW-76DMP -UPN-76DMP	OVEN 70
UM-76DMP - UMT-76DMP	OVEN 70
UPF-90-VG	GRILL90
UPL-90-VG	GRILL90
UPW-90-VG_UM-90-VG_UMT-90-VG	GRILL90
UPN-90-VG	GRILL90
UPF-90-MP	OVEN 90
UPL-90-MP	OVEN 90
UPW-90-MP_UM-90-MP_UMT-90-MP	OVEN 90
UPN-90-MP	OVEN 90
UPF-906-VG	GRILL90
UPL-906-VG	GRILL90
UPW-906-VG_UM-906-VG_UMT-906-VG	GRILL90
UPN-906-VG	GRILL90
UPF-906-MP	OVEN 90
UPL-906-MP	OVEN 90
UPW-906-MP_UM-906-MP_UMT-906-MP	OVEN 90
UPN-906-MP	OVEN 90
UPF-90F-VG	GRILL90
UPL-90F-VG	GRILL90
UPW-90F-VG_UM-90F-VG_UMT-90F-VG	GRILL90
UPN-90F-VG	GRILL90
UPF-90F-MP	OVEN 90
UPL-90F-MP_UPW-90F-MP	OVEN 90
UM-90F-MP_UMT-90F-MP	OVEN 90
UPN-90F-MP	OVEN 90
UPDF-90-VG	OVEN 30
UPDL-90-VG	OVEN 30
UPDW-90-VG	OVEN 30
UPDN-90-VG	OVEN 30
UPDF-90-MP	OVEN 60
UPDL-90-MP	OVEN 60

UPDW-90-MP	OVEN 60
UPDN-90-MP	OVEN 60
UPDF-90F-VG	OVEN 30
UPDL-90F-VG	OVEN 30
UPDW-90F-VG	OVEN 30
UPDN-90F-VG	OVEN 30
UPDF-90F-MP	OVEN 60
UPDL-90F-MP	OVEN 60
UPDW-90F-MP	OVEN 60
UPDN-90F-MP	OVEN 60
UPDF-906-VG	OVEN 30
UPDL-906-VG	OVEN 30
UPDW-906-VG	OVEN 30
UPDN-906-VG	OVEN 30
UPDF-906-MP	OVEN 60
UPDL-906-MP	OVEN 60
UPDW-906-MP	OVEN 60
UPDN-906-MP	OVEN 60
UPDF-1006-VG	OVEN 40
UPDL-1006-VG_UPDW-1006-VG	OVEN 40
UMD-1006-VG_UMTD-1006-VG	OVEN 30
UPDN-1006-VG	OVEN 40
UPDF-1006-MP	OVEN 60
UPDL-1006-MP	OVEN 60
UPDW-1006-MP_UQM-1006W-MP	OVEN 60
UQM-1006-MP	OVEN 60
UPDN-1006-MP	OVEN 60
UPDF-100F-VG	OVEN 40
UPDL-100F-VG_UPDW-100F-VG	OVEN 40
UMD-100F-VG_UMTD-100F-VG	OVEN 30
UPDN-100F-VG	OVEN 40
UPDF-100F-MP	OVEN 60
UPDL-100F-MP	OVEN 60
UPDW-100F-MP _UQM-100F MP	OVEN 60
UMTD-100F-MP_UMD-100F-MP	OVEN 60
UPDN-100F-MP	OVEN 60
UPDF-100S-VG	OVEN 40
UPDL-100S-VG_UPDW-100S-VG	OVEN 40
UMD-100S-VG_UMTD-100S-VG	OVEN 30
UPDN-100S-VG	OVEN 40
UPDF-100S-MP	OVEN 60
UPDL-100S-MP	OVEN 60
UPDW-100S-MP_UPDN-100S-MP	OVEN 60
UMD-100S-MP_UMTD-100S-MP	OVEN 60



PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

UPF-1207-VG	OVEN 30
UPL-1207-VG_UPW-1207-VG	OVEN 30
UM-1207-VG_UMT-1207-VG	OVEN 30
UPN-1207-VG	OVEN 30
UPF-1207-MP	OVEN 90
UPL-1207-MP_UPW-1207-MP	OVEN 90
UM-1207-MP_UMT-1207-MP	OVEN 90
UPN-1207-MP	OVEN 90
UPF-120F-VG	OVEN 30
UPL-120F-VG_UPW-120F-VG	OVEN 30
UM-120F-VG_UMT-120F-VG	OVEN 30
UPN-120F-VG	OVEN 30
UPF-120F-MP	OVEN 90
UPL-120F-MP_UPW-120F-MP	OVEN 90
UM-120F-MP_UMT-120F-MP	OVEN 90
UPN-120F-MP	OVEN 90
UPF-120S-VG	OVEN 30
UPL-120S-VG_UPW-120S-VG	OVEN 30
UM-120S5-VG_UMT-120S5-VG	OVEN 30
UPN-120S-VG	OVEN 30
UPF-120S-MP	OVEN 90
UPL-120S-MP_UPW-120S-MP	OVEN 90
UM-120S5-MP_UMT-120S5-MP	OVEN 90
UPN-120S-MP	OVEN 90
UPDF-1207-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDL-1207-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDW-1207-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDN-1207-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDF-1207-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDL-1207-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDW-1207-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDN-1207-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDF-120F-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDL-120F-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDW-120F-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDN-120F-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDF-120F-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDL-120F-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDW-120F-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDN-120F-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDF-120S-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDL-120S-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDW-120S-VG	OVEN 60 (à droite)
UPDN-120S-VG	OVEN 60 (à droite)

UPDF-120S-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDL-120S-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDW-120S-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPDN-120S-MP	OVEN 60 (à gauche)
UPF-150S-VG	OVEN 60
UPL-150S-VG_UPW-150S-VG	OVEN 60
UM-150S-VG_UMT-150S-VG	OVEN 60
UPN-150S-VG	OVEN 60
UPF-150S-MP	OVEN 90
UPL-150S-MP_UPW-150S-MP	OVEN 90
UM-150S-MP_UMT-150S-MP	OVEN 90
UPN-150S-MP	OVEN 90
UPF-150F-VG	OVEN 60
UPL-150F-VG_UPW-150F-VG	OVEN 60
UM-150F-VG_UMT-150F-VG	OVEN 60
UPN-150F-VG	OVEN 60
UPF-150F-MP	OVEN 90
UPL-150F-MP_UPW-150F-MP	OVEN 90
UM-150F-MP_UMT-150F-MP	OVEN 90
UPN-150F-MP	OVEN 90
UPF-150FS-VG	OVEN 60
UPL-150FS-VG_UPW-150FS-VG	OVEN 60
UM-150FS-VG_UMT-150FS-VG	OVEN 60
UPN-150FS-VG	OVEN 60
UPF-150FS-MP	OVEN 90
UPL-150FS-MP_UPW-150FS-MP	OVEN 90
UM-150FS-MP_UMT-150FS-MP	OVEN 90
UPN-150FS-MP	OVEN 90



	PUISSANCE GAZ (Btu/h)									PUISSANCE ELECTR. (kW/240V)							
	TYPE BRULEURS SUR PLAN DE CUISSON							FOUR A GAZ		FOUR ELECTRIQUE				FOUR A GAZ			
	SR	R	TC	P	FT	TP1	TP2	90 VG	60 VG	90 MULTIF.	60 MULTIF.	40 ELECTR.	30 ELECTR.	90	60	**PUISSANCE GAZ TOTAL [Btu/h]**	**PUISSANCE ELECTRIQUE TOTALE [kW]**
MODELS	7.000	10.500	15.500	10.500	10.500	8.500	8.500	15.000	11.500	3,7	3,7	2	1,8	2,5	1,8		
UPW76DMP	2	2	1								1						3,7
UPN76DMP	2	2	1								1						3,7
UM76DMP	2	2	1								1						3,7
UMT76DMP	2	2	1								1						3,7
UPF-60-MP	1	2	1								1					43.500	3,7
UPL-60-MP	1	2	1								1					43.500	3,7
UPW-60-MP	1	2	1								1					43.500	3,7
UPN-60-MP	1	2	1								1					43.500	3,7
UPF-60-VG	1	2	1						1						1	55.000	1,8
UPL-60-VG	1	2	1						1						1	55.000	1,8
UPW-60-VG	1	2	1						1						1	55.000	1,8
UPN-60-VG	1	2	1						1						1	55.000	1,8
UPF-90-VG	1	2	1	1				1						1		69.000	2,5
UPL-90-VG	1	2	1	1				1						1		69.000	2,5
UPW-90-VG	1	2	1	1				1						1		69.000	2,5
UPN-90-VG	1	2	1	1				1						1		69.000	2,5
UM-90-VG	1	2	1	1				1						1		69.000	2,5
UMT-90-VG	1	2	1	1				1						1		69.000	2,5
UPF-90-MP	1	2	1	1						1						54.000	3,7
UPL-90-MP	1	2	1	1						1						54.000	3,7
UPW-90-MP	1	2	1	1						1						54.000	3,7
UPN-90-MP	1	2	1	1						1						54.000	3,7
UM-90-MP	1	2	1	1						1						54.000	3,7
UMT-90-MP	1	2	1	1						1						54.000	3,7
UPF-906-VG	2	3	1					1						1		76.000	2,5
UPL-906-VG	2	3	1					1						1		76.000	2,5
UPW-906-VG	2	3	1					1						1		76.000	2,5
UPN-906-VG	2	3	1					1						1		76.000	2,5
UM-906-VG	1	3	2					1						1		84.500	2,5
UMT-906-VG	1	3	2					1						1		84.500	2,5
UPF-906-MP	2	3	1							1						61.000	3,7
UPL-906-MP	2	3	1							1						61.000	3,7
UPW-906-MP	2	3	1							1						61.000	3,7
UPN-906-MP	2	3	1							1						61.000	3,7
UM-906-MP	1	3	2							1						69.500	3,7
UMT-906-MP	1	3	2							1						69.500	3,7
UPF-90F-VG	1	2	1		1			1						1		69.000	2,5
UPL-90F-VG	1	2	1		1			1						1		69.000	2,5
UPW-90F-VG	1	2	1		1			1						1		69.000	2,5
UPN-90F-VG	1	2	1		1			1						1		69.000	2,5
UM-90F-VG	1	2	1		1			1						1		69.000	2,5
UMT-90F-VG	1	2	1		1			1						1		69.000	2,5
UPF-90F-MP	1	2	1		1					1						54.000	3,7
UPL-90F-MP	1	2	1		1					1						54.000	3,7
UPW-90F-MP	1	2	1		1					1						54.000	3,7
UPN-90F-MP	1	2	1		1					1						54.000	3,7
M-90F-MP	1	2	1		1					1						54.000	3,7
MT-90F-MP	1	2	1		1					1						54.000	3,7
UPDF-90-VG	1	2	1	1					1				1		1	65.500	3,6
UPDL-90-VG	1	2	1	1					1				1		1	65.500	3,6
UPDW-90-VG	1	2	1	1					1				1		1	65.500	3,6
UPDN-90-VG	1	2	1	1					1				1		1	65.500	3,6
UPDF-90-MP	1	2	1	1							1		1			54.000	5,5
UPDL-90-MP	1	2	1	1							1		1			54.000	5,5
UPDW-90-MP	1	2	1	1							1		1			54.000	5,5
UPDN-90-MP	1	2	1	1							1		1			54.000	5,5



	PUISSANCE GAZ (Btu/h)									PUISSANCE ELECTR. (kW/240V)							
	TYPE BRULEURS SUR PLAN DE CUISSON							FOUR A GAZ		FOUR ELECTRIQUE				FOUR A GAZ			
	SR	R	TC	P	FT	TP1	TP2	90 VG	60 VG	90 MULTIF.	60 MULTIF.	40 ELECTR.	30 ELECTR.	90	60	**PUISSANCE GAZ TOTAL [Btu/h]**	**PUISSANCE ELECTRIQUE TOTALE [kW]**
MODELS	7.000	10.500	15.500	10.500	10.500	8.500	8.500	15.000	11.500	3,7	3,7	2	1,8	2,5	1,8		
UPDF-90F-VG	1	2	1		1				1				1		1	65.500	3,6
UPDL-90F-VG	1	2	1		1				1				1		1	65.500	3,6
UPDW-90F-VG	1	2	1		1				1				1		1	65.500	3,6
UPDN-90F-VG	1	2	1		1				1				1		1	65.500	3,6
UPDF-90F-MP	1	2	1		1						1		1			54.000	5,5
UPDL-90F-MP	1	2	1		1						1		1			54.000	5,5
UPDW-90F-MP	1	2	1		1						1		1			54.000	5,5
UPDN-90F-MP	1	2	1		1						1		1			54.000	5,5
UPDF-906-VG	2	3	1						1				1		1	72.500	3,6
UPDL-906-VG	2	3	1						1				1		1	72.500	3,6
UPDW-906-VG	2	3	1						1				1		1	72.500	3,6
UPDN-906-VG	2	3	1						1				1		1	72.500	3,6
UPDF-906-MP	2	3	1								1		1			61.000	5,5
UPDL-906-MP	2	3	1								1		1			61.000	5,5
UPDW-906-MP	2	3	1								1		1			61.000	5,5
UPDN-906-MP	2	3	1								1		1			61.000	5,5
UPDF-1006-VG	1	3	2						1			1			1	81.000	3,8
UPDL-1006-VG	1	3	2						1			1			1	81.000	3,8
UPDW-1006-VG	1	3	2						1			1			1	81.000	3,8
UPDN-1006-VG	1	3	2						1			1			1	81.000	3,8
UMD-1006-VG	1	3	2						1				1		1	81.000	3,6
UMTD-1006-VG	1	3	2						1				1		1	81.000	3,6
UPDF-1006-MP	1	3	2								1	1				69.500	5,7
UPDL-1006-MP	1	3	2								1	1				69.500	5,7
UPDW-1006-MP	1	3	2								1	1				69.500	5,7
UPDN-1006-MP	1	3	2								1	1				69.500	5,7
UQM-1006W-MP	1	3	2								1	1				69.500	5,7
UQM-1006-MP	1	3	2								1	1				69.500	5,7
UMD-1006-MP	1	3	2								1		1			69.500	5,5
UMTD-1006-MP	1	3	2								1		1			69.500	5,5
UPDF-100F-VG	1	2	1		1				1			1			1	65.500	3,8
UPDL-100F-VG	1	2	1		1				1			1			1	65.500	3,8
UPDW-100F-VG	1	2	1		1				1			1			1	65.500	3,8
UPDN-100F-VG	1	2	1		1				1			1			1	65.500	3,8
UMD-100F-VG	1	2	1		1				1				1		1	65.500	3,6
UMTD-100F-VG	1	2	1		1				1				1		1	65.500	3,6
UPDF-100F-MP	1	2	1		1						1	1				54.000	5,7
UPDL-100F-MP	1	2	1		1						1	1				54.000	5,7
UPDW-100F-MP	1	2	1		1						1	1				54.000	5,7
UPDN-100F-MP	1	2	1		1						1	1				54.000	5,7
UQM-100F MP	1	2	1		1						1	1				54.000	5,7
UMD-100F-MP	1	2	1		1						1		1			54.000	5,5
UMTD-100F-MP	1	2	1		1						1		1			54.000	5,5
UPDF-100S-VG	1	2	1			1			1			1			1	63.500	3,8
UPDL-100S-VG	1	2	1			1			1			1			1	63.500	3,8
UPDW-100S-VG	1	2	1			1			1			1			1	63.500	3,8
UPDN-100S-VG	1	2	1			1			1			1			1	63.500	3,8
UMD-100S-VG	1	2	1			1			1				1		1	63.500	3,6
UMTD-100S-VG	1	2	1			1			1				1		1	63.500	3,6
UPDF-100S-MP	1	2	1			1					1	1				52.000	5,7
UPDL-100S-MP	1	2	1			1					1	1				52.000	5,7
UPDW-100S-MP	1	2	1			1					1	1				52.000	5,7



	PUISSANCE GAZ (Btu/h)									PUISSANCE ELECTR. (kW/240V)							
	TYPE BRULEURS SUR PLAN DE CUISSON							FOUR A GAZ		FOUR ELECTRIQUE				FOUR A GAZ			
	SR	R	TC	P	FT	TP1	TP2	90 VG	60 VG	90 MULTIF.	60 MULTIF.	40 ELECTR.	30 ELECTR.	90	60	PUISSANCE GAZ TOTAL [Btu/h]	PUISSANCE ELECTRIQUE TOTALE [kW]
MODELS	7.000	10.500	15.500	10.500	10.500	8.500	8.500	15.000	11.500	3,7	3,7	2	1,8	2,5	1,8		
UPDN-100S-MP	1	2	1			1					1	1				52.000	5,7
UMD-100S-MP	1	2	1			1					1		1			52.000	5,5
UMTD-100S-MP	1	2	1			1					1		1			52.000	5,5
UPF-1207-VG	1	3	2	1				1					1	1		95.000	4,3
UPL-1207-VG	1	3	2	1				1					1	1		95.000	4,3
UPW-1207-VG	1	3	2	1				1					1	1		95.000	4,3
UPN-1207-VG	1	3	2	1				1					1	1		95.000	4,3
UM-1207-VG	1	3	2	1				1					1	1		95.000	4,3
UMT-1207-VG	1	3	2	1				1					1	1		95.000	4,3
UPF-1207-MP	1	3	2	1						1			1			80.000	5,5
UPL-1207-MP	1	3	2	1						1			1			80.000	5,5
UPW-1207-MP	1	3	2	1						1			1			80.000	5,5
UPN-1207-MP	1	3	2	1						1			1			80.000	5,5
UM-1207-MP	1	3	2	1						1			1			80.000	5,5
UMT-1207-MP	1	3	2	1						1			1			80.000	5,5
UPF-120F-VG	1	3	2		1			1					1	1		95.000	4,3
UPL-120F-VG	1	3	2		1			1					1	1		95.000	4,3
UPW-120F-VG	1	3	2		1			1					1	1		95.000	4,3
UPN-120F-VG	1	3	2		1			1					1	1		95.000	4,3
UM-120F-VG	1	3	2		1			1					1	1		95.000	4,3
UMT-120F-VG	1	3	2		1			1					1	1		95.000	4,3
UPF-120F-MP	1	3	2		1					1			1			80.000	5,5
UPL-120F-MP	1	3	2		1					1			1			80.000	5,5
UPW-120F-MP	1	3	2		1					1			1			80.000	5,5
UPN-120F-MP	1	3	2		1					1			1			80.000	5,5
UM-120F-MP	1	3	2		1					1			1			80.000	5,5
UMT-120F-MP	1	3	2		1					1			1			80.000	5,5
UPF-120S-VG	1	2	1	1		1		1					1	1		77.500	4,3
UPL-120S-VG	1	2	1	1		1		1					1	1		77.500	4,3
UPW-120S-VG	1	2	1	1		1		1					1	1		77.500	4,3
UPN-120S-VG	1	2	1	1		1		1					1	1		77.500	4,3
UM-120S5-VG	1	2	1	1		1		1					1	1		77.500	4,3
UMT-120S5-VG	1	2	1	1		1		1					1	1		77.500	4,3
UPF-120S-MP	1	2	1	1		1				1			1			62.500	5,5
UPL-120S-MP	1	2	1	1		1				1			1			62.500	5,5
UPW-120S-MP	1	2	1	1		1				1			1			62.500	5,5
UPN-120S-MP	1	2	1	1		1				1			1			62.500	5,5
UM-120S5-MP	1	2	1	1		1				1			1			62.500	5,5
UMT-120S5-MP	1	2	1	1		1				1			1			62.500	5,5
UPDF-1207-VG	1	3	2	1					1		1				1	91.500	5,5
UPDL-1207-VG	1	3	2	1					1		1				1	91.500	5,5
UPDW-1207-VG	1	3	2	1					1		1				1	91.500	5,5
UPDN-1207-VG	1	3	2	1					1		1				1	91.500	5,5
UPDF-1207-MP	1	3	2	1							2					80.000	7,4
UPDL-1207-MP	1	3	2	1							2					80.000	7,4
UPDW-1207-MP	1	3	2	1							2					80.000	7,4
UPDN-1207-MP	1	3	2	1							2					80.000	7,4
UPDF-120F-VG	1	3	2		1				1		1				1	91.500	5,5
UPDL-120F-VG	1	3	2		1				1		1				1	91.500	5,5
UPDW-120F-VG	1	3	2		1				1		1				1	91.500	5,5
UPDN-120F-VG	1	3	2		1				1		1				1	91.500	5,5
UPDF-120F-MP	1	3	2		1						2					80.000	7,4



	PUISSANCE GAZ (Btu/h)									PUISSANCE ELECTR. (kW/240V)							
	TYPE BRULEURS SUR PLAN DE CUISSON							FOUR A GAZ		FOUR ELECTRIQUE				FOUR A GAZ			
	SR	R	TC	P	FT	TP1	TP2	90 VG	60 VG	90 MULTIF.	60 MULTIF.	40 ELECTR.	30 ELECTR.	90	60	**PUISSANCE GAZ TOTAL [Btu/h]**	**PUISSANCE ELECTRIQUE TOTALE [kW]**
MODELS	7.000	10.500	15.500	10.500	10.500	8.500	8.500	15.000	11.500	3,7	3,7	2	1,8	2,5	1,8		
UPDL-120F-MP	1	3	2		1						2					80.000	7,4
UPDW-120F-MP	1	3	2		1						2					80.000	7,4
UPDN-120F-MP	1	3	2		1						2					80.000	7,4
UPDF-120S-VG	1	2	1	1		1			1		1				1	74.000	5,5
UPDL-120S-VG	1	2	1	1		1			1		1				1	74.000	5,5
UPDW-120S-VG	1	2	1	1		1			1		1				1	74.000	5,5
UPDN-120S-VG	1	2	1	1		1			1		1				1	74.000	5,5
UPDF-120S-MP	1	2	1	1		1					2					62.500	7,4
UPDL-120S-MP	1	2	1	1		1					2					62.500	7,4
UPDW-120S-MP	1	2	1	1		1					2					62.500	7,4
UPDN-120S-MP	1	2	1	1		1					2					62.500	7,4
UPF-150S-VG	1	3	2				1	1			1			1		93.000	6,2
UPL-150S-VG	1	3	2				1	1			1			1		93.000	6,2
UPW-150S-VG	1	3	2				1	1			1			1		93.000	6,2
UPN-150S-VG	1	3	2				1	1			1			1		93.000	6,2
UM-150S-VG	1	3	2				1	1			1			1		93.000	6,2
UMT-150S-VG	1	3	2				1	1			1			1		93.000	6,2
UPF-150S-MP	1	3	2				1			1	1					78.000	7,4
UPL-150S-MP	1	3	2				1			1	1					78.000	7,4
UPW-150S-MP	1	3	2				1			1	1					78.000	7,4
UPN-150S-MP	1	3	2				1			1	1					78.000	7,4
UM-150S-MP	1	3	2				1			1	1					78.000	7,4
UMT-150S-MP	1	3	2				1			1	1					78.000	7,4
UPF-150F-VG	1	3	2	1	1			1			1			1		105.500	6,2
UPL-150F-VG	1	3	2	1	1			1			1			1		105.500	6,2
UPW-150F-VG	1	3	2	1	1			1			1			1		105.500	6,2
UPN-150F-VG	1	3	2	1	1			1			1			1		105.500	6,2
UM-150F-VG	1	3	2	1	1			1			1			1		105.500	6,2
UMT-150F-VG	1	3	2	1	1			1			1			1		105.500	6,2
UPF-150F-MP	1	3	2	1	1					1	1					90.500	7,4
UPL-150F-MP	1	3	2	1	1					1	1					90.500	7,4
UPW-150F-MP	1	3	2	1	1					1	1					90.500	7,4
UPN-150F-MP	1	3	2	1	1					1	1					90.500	7,4
UM-150F-MP	1	3	2	1	1					1	1					90.500	7,4
UMT-150F-MP	1	3	2	1	1					1	1					90.500	7,4
UPF-150FS-VG	1	2	1	1	1	1		1			1			1		88.000	6,2
UPL-150FS-VG	1	2	1	1	1	1		1			1			1		88.000	6,2
UPW-150FS-VG	1	2	1	1	1	1		1			1			1		88.000	6,2
UPN-150FS-VG	1	2	1	1	1	1		1			1			1		88.000	6,2
UM-150FS-VG	1	2	1	1	1	1		1			1			1		88.000	6,2
UMT-150FS-VG	1	2	1	1	1	1		1			1			1		88.000	6,2
UPF-150FS-MP	1	2	1	1	1	1				1	1					73.000	7,4
UPL-150FS-MP	1	2	1	1	1	1				1	1					73.000	7,4
UPW-150FS-MP	1	2	1	1	1	1				1	1					73.000	7,4
UPN-150FS-MP	1	2	1	1	1	1				1	1					73.000	7,4
UM-150FS-MP	1	2	1	1	1	1				1	1					73.000	7,4
UMT-150FS-MP	1	2	1	1	1	1				1	1					73.000	7,4

CANADA
A.G.I. SERVICE
Par téléphone: 450-963-1303 / 1-888-651-2534
Par télécopieur: 450-963-8985
Par courriel: info@aginternational.ca



COOKERS • OVENS • HOB-COOKERS

INDUSTRIA LAVORAZIONE VENETA ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Via Antoniana, 100 35011 Campodarsego (PD) - Italy
Tel. +39 (049) 9200990 - Fax +39 (049) 9201010
mail@ilve.com - www.ilve.com